



598  
5

# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)  
PART II—Section 3—Sub-Section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

नई दिल्ली, शनिवार, सितम्बर 1, 1990/भाद्रपद 10, 1912  
4] NEW DELHI, SATURDAY, SEPTEMBER 1, 1990/LHADRA 10, 1912

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में  
रखा जा सके

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a  
separate compilation

वाणिज्य मंत्रालय

अधिनियम

नई दिल्ली, 1 सितम्बर, 1990

का.आ. 676 (अ) :—केन्द्रीय सरकार की यह राय है कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिये ऐसा करना आवश्यक तथा समीचीन है कि निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करके कच्चा मांस (दुतशीतित या हिमशीतित) निर्यात में पूर्ण क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होगा,

और अतः, केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रयोजन के लिये नीचे विनिर्दिष्ट कतिपय प्रस्ताव बताये हैं तथा उन्हें निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उप नियम (2) की अपेक्षानुसार पूर्ण निरीक्षण परिषद को भेज दिया है।

अतः अब, उक्त अधिनियम के अनुसरण में, केन्द्रीय सरकार उससे संभाव्यता प्रभावित होने वाले लोगों की सूचना के लिये उक्त प्रस्तावों को प्रकाशित करती है।

2. सूचना दी जाती है कि उक्त प्रस्तावों के बारे में कोई आक्षेप या सुझाव भेजने की इच्छा रखने वाला कोई व्यक्ति उन्हें इस आदेश के राजपत्र में प्रकाशित होने की तारीख से पैंतालीस दिन के भीतर, निर्यात निरीक्षण परिषद, 11वीं मंजिल, प्रगति टावर, 26, राजेन्द्र प्लेस, नई दिल्ली-110008 को भेज सकेगा।

प्रस्ताव

(1) यह अधिसूचित करना कि कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होगा।

(2) इस आदेश से संलग्न उपावन्ध-I में दिये गये कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1990 के प्राकृतिक अनुसरण में क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को निरीक्षण के ऐसे प्रकार के रूप में विनिर्दिष्ट करना जो निर्यात से पूर्व कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) पर लागू होगा।

(3) इस आदेश की अनुसूची में दिये गये विनिर्देशों को कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) के लिये मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देना।

(4) प्रत्येकीष्टीय व्यापार के दौरान कच्चा मांस (दुग्धीत/हिमशीत) के निर्यात को जब तक प्रतिषिद्ध करना जब तक कि ऐसे कच्चा मांस (दुग्धीत/हिमशीत) के डिब्बों या पैकेजों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा मास्यता प्राप्त सील या चिह्न न लगा हो कि यह उस पर लागू मानक विनियमों के अनुरूप है और उसके साथ भारत सरकार के कृषि विभाग सलाहकार या नियमित (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित अधिकार्यों में से किसी एक द्वारा या राज्य सरकारों के पशु पालन निवेशालय द्वारा जारी श्रेणीकरण का प्रमाण-पत्र इस श्राव्य के साथ लगा हो कि कच्चा मांस (दुग्धीत/हिमशीत) ऊपर बिये गये मानक विनियमों के अनुरूप है तथा निर्यात योग्य है।

(5) इस आदेश की कोई भी बात भावी घेताओं को भू मांस, जल मांस या वायु मांस से कच्चा मांस (दुग्धीत/हिमशीत) के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगा जिनका मूल्य 500 रुपये से अधिक नहीं है।

(6) इस आदेश में, कच्चा मांस (दुग्धीत/हिमशीत) से अभिप्रेत है,—

- (i) भारत में उत्पादित और दुग्धीत/हिमशीत स्वरित हिम पीतन द्वारा तैयार किया हुआ भैंसों के शबों से प्राप्त मांस तथा जिसमें 1 माह से अधिक और एक वर्ष तक आयु वाले भैंसों के बछड़ों से प्राप्त बछड़ों का मांस/बछड़ा मांस जो भारत में उत्पादित हो, सम्मिलित है।
- (ii) भारत में उत्पन्न भेड़ों तथा बकरों से प्राप्त कच्चा मांस जिसे दुग्धीत/हिमशीत करने के तैयार किया गया हो और भारतीय बकरी या भारतीय भेड़ों से प्राप्त मांस हो।
- (iii) भैंसों के प्रसाधित शबों और भेड़ों तथा बकरों के प्रसाधित शबों से प्राप्त कीमा।

7. ये आदेश राजपत्र में प्रकाशित की तारीख को प्रवृत्त होगा।

उपाख्य-1

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 11 के अधीन समाने जाने वाले प्रस्तावित नियमों का प्राव्य।

1. संक्षिप्त नाम तथा प्रारम्भ: (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा मांस (दुग्धीत/हिमशीत) (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1990 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषा:—इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से शब्दों का अपेक्षित न हो:—

(2.1) “अधिनियम” से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम” 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है।

(2.2) “अधिकार्य” से समय-समय पर केन्द्रीय सरकार द्वारा अधिसूचित कोई भी निरीक्षण अधिकार्य अभिप्रेत है।

(2.3) “पशु” से दोहे निविहित किसी भी जानि व संयुक्त अभिप्रेत है, अर्थात्:—

(क) भैंस

(ख) भेड़, तथा

(ग) बकरी,

2.4 “परिपत्र” से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिपत्र अभिप्रेत है।

2.5 “सैल मांस” से ऐसे पशु से जो आयु में 12 माह से अधिक हो प्राप्त मांस का मांस/मांस अभिप्रेत है।

2.6 “अस्थि रहित मांस” से वह प्रसाधित मांस अभिप्रेत है जो कण्टारों, टुट्टियों, उपास्थियों तथा पृथक्कीकरण तकिकाओं से मुक्त हो।

2.7 “बछड़ा/बछड़ा मांस” से ऐसे पशु से प्राप्त भैंस का/मांस मांस अभिप्रेत है जो कि 1 महीने से 12 महीने तक की आयु का हो।

2.8 “पशु मांस” से किसी पशु के शरीर को सम्मिलित करते हुए उसका (वधित) शरीर या कोई अंग अभिप्रेत है जो किसी अनुमोदित प्रकाश में उचित प्रक्रिया के अनुसार वधित है।

2.9 “दुग्धीत/हिमशीत” से अभिप्रेत है कि मांस/दुग्धीत/कीमा के प्रत्येक विन्दु पर आंतरिक तापमान किसी भी प्रक्रम पर जिसमें डाक/पतन भी है 4 डिग्री से.से. से अधिक नहीं होगा।

2.10 “ममिति” से इस नियमों के उपबन्धों का क्रियाव्यवस्था/अनुपालन को देखने के प्रयोजनार्थ केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त खाद्य निरीक्षण ममिति/अनुमोदन ममिति अभिप्रेत है।

2.11 “दुकड़े” से प्रसाधित शबों से प्राप्त मांस और हड्डियाँ स्वरित मांस अभिप्रेत है।

2.12 “कितिया” से जाड़ा बना आवरण तथा डेहमुड़ा बना अभिप्रेत है।

2.13 “दुग्धीत/हिमशीत” से अभिप्रेत है कि मांस/मांस/कीमा का तापमान शीत हिमशीत द्वारा —15° से. सेलसियस पहुँचाया परन्तु किसी भी प्रक्रम पर जिसमें डाक/पतन भी है 10 डिग्री से. से अधिक नहीं होगा।

2.14 “अर्धकाय” से अभिप्रेत है कि पशु की के अनुपस्थ प्रवां डारा शब की रीढ़ की हड्डी के बीच में से, या रीढ़ की हड्डी को पृथक् करने धारी/बंडासे से दो बराबर भागों में बाँटना।

2.15 “निरीक्षण अधिकारी” से अभिप्रेत है केन्द्रीय सरकार/राज्य सरकार/राज्य निकायों का अर्हता प्राप्त पशु चिकित्सक इस प्रयोजन के लिये नियुक्त कोई उपयुक्त अधिकारी जो अधिसूचना द्वारा मास्यता प्राप्त हो।

2.16 “सील” से अभिप्रेत है वह मांस जो दुग्धीत/हिमशीत या पृथक्-अस्थि वसा से मुक्त हो।

2.17 “टांगों” से नियमों के तामने से आधा/पार्श्व सतह के एकल या अधिद्वि दुग्धीत भाग अभिप्रेत है।

2.18 “कीमा मांस” (कीमा/दुग्धीत) से अभिप्रेत है एक सा दानि का चुरा मांस जो कि भैंस/बछड़ा/बकरों और भेड़ के शरीर रहित मांस से एक कीमा प्राप्त किया गया हो।

2.19 “मटम” से अभिप्रेत है भेड़ या बकरे के शब/क्यूब/दुकड़े। जो कि 9 माह से अधिक आयु वाले भेड़ या बकरे से प्राप्त किये गए हों।

2.20 “शुद्ध मांस” से जब मांस/दुग्धीत/कीमा का वह भाग अभिप्रेत है जिसमें पैकट या निवाये गये बर्फ का भार सम्मिलित नहीं।

2.21 “क्वार्टर” से अभिप्रेत है मारे गये पशु का शीया हिस्सा या भैंस/बछड़ों के एक तरफ के मांस के आधे का आधा दुग्धीत जो कि 10वीं और 11वीं पसखी के बीच में किया जाता है या 12वीं और 13वीं पसखी के बीच में काटा जाता है।

2.22 “अनुसूची” से इस नियमों की अनुसूची अभिप्रेत है।

2.23 “पशु वध” से साइसेनधारी कथमाता में किसी मानसोचित या अन्य किसी अनुमोदित प्रथा की द्वारा उन जनधरों का वध अभिप्रेत है जिसमें वध से पहले भी वध में परीक्षा की जाती है।

2.24 "वधशाखा/बूचड़खाना" से वह हमारत या परिसर, स्थान अधिकृत है जहाँ पर मानव उपभोग के लिये आश्रयित जानवरों के देतु स्थानीय प्राधिकारी द्वारा लाइसेंस दिया गया हो।

### 3. क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण

3.1 लिपि के लिये आश्रयित कच्चे मांस (हुतगोता/हिमगोता) का क्वालिटी नियंत्रण यह सुनिश्चित करने की दृष्टि से किया जायेगा कि वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केंद्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त विनियमों के अनुरूप है।

3.2 कसाईखानों की अपेक्षाएं: संसार उत्पाद की क्वालिटी आवश्यक करने के प्रयोजन के लिये, यह सुनिश्चित किया जायेगा कि कसाईखानों जहाँ जानवरों का बध किया जाता है भा.मा. 4393-1979 की "कसाईखानों की आवश्यक अपेक्षाएं" में बताई गई अपेक्षाओं को पूरा करता है —परन्तु ऊपर बताई गयी अपेक्षाएं इन नियमों की अन्तिम अधिसूचना की तारीख के पश्चात् स्थापित किये गये कसाईखानों पर लागू होगी। परन्तु यह धीरे की जो अध्यापनाएं इन नियमों की अन्तिम अधिसूचना की तारीख से पहले ही विद्यमान हैं और इन नियमों में यथा प्रदोक्तित अनुबंधों के अनुसूप नहीं हैं उन्हें इन नियमों की अपेक्षाओं का पालन करने के पश्चात् इस निमित्त उचित समय दिया जायेगा। जो कि केंद्रीय सरकार द्वारा अधिसूचित किया जाएगा, तथापि, इस बीच ऐसी व्यवस्थाएं अनुसूची (iv) में बताई गयी अपेक्षाओं को पूरा करेंगी।

### 3.3 मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण के लिये शर्तें:

पशु तथा गोरू गये पशुओं का मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण प्राधिकृत पशु रोग चिकित्सक द्वारा किया जायेगा।

### 3.4 भंडारण:

3.4.1 शर्तों का आधा भाग/आधाई भाग ठंडे कमरे में टांगे जायेंगे जो कि छत से कम से कम 30 सें.मी. दीवारों से 20 सें.मी. तथा फर्श से 20 सें.मी. दूर होंगे।

3.4.2 हिमशीतित तथा पैक किये गये शव/मांस/कीमा साफ रैकों में रखे जायेंगे जो कम से कम छत से 20 सें.मी. फर्श से 20 सें.मी. तथा दीवारों से 20 सें.मी. दूर हों और ढिब्बे एक के ऊपर रखे जायेंगे।

3.5 मांस प्रसंस्करण स्वच्छता संबंधी तथा अन्य अपेक्षाएं:—परिसर प्रसंस्करण प्रक्रिया के लिये उपयुक्त होगा और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित तथा रेजिस्ट्रार किया जायेगा। न्यूनतम स्वच्छता संबंधी तथा अन्य अपेक्षाएं जिनकी पालना की जायेगी नीचे दी गयी है।

3.5.1 परिसर नंगे स्थान वाले क्षेत्र में स्थित नहीं होगा और ऐसा नहीं होगा जिसमें नियमित तथा बारबार बाढ़ न आयी हो।

3.5.2 समस्त यादें, उप गृह, भंडार तथा कारखाना के सभी भाग हमेशा साफ तथा स्वच्छ रखे जायेंगे।

3.5.3 परिसर के भीतर सड़कें पक्की होंगी।

3.5.4 परिसर ऐसे स्थानों पर स्थित होंगे जो कार पार्किंग क्षेत्र और आवागमन, यात्रा या किसी अन्य ऐसी सामग्री जिससे मांस के बल्ले में बाध उत्पन्न हो सके या मांस के संदूषित होने की संभावना हो, से दूरी पर होंगे जहाँ अन्य संस्कार आलाओं या प्लांटों से दूर हों। यह अव्यवस्थित नदियाँ, धुंध, धूल या अन्य संदूषणों से मुक्त होंगी। जहाँ समुद्री उत्पाद, फल तथा सब्जी उसी क्षेत्र में उठाए रखे जाते हैं, जहाँ मांस प्रसंस्कृत किया जाता है यह पर्याप्त रूप से उन परिसरों से विभाजित होगा जहाँ ये उत्पाद प्रसंस्कृत होते हैं या विभिन्न प्रक्रियाओं के बीच 7 दिन का अंतर हों।

3.5.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, कुत्तों, फीट, मक्खियों, कीटों, जंतु और गिद्धों का प्रवेश सिद्ध होगा। बिना या चारों का प्रयोग उस स्थान पर वर्जित है जहाँ प्रसंस्करण किया जाता है हो या कोई अन्य पद उत्पाद को भंडारित किया जाता हो।

3.5.6 परिसर का इस तरह से निर्माण तथा रखरखाव किया जायेगा जिससे कि स्वास्थ्यकर प्रसंस्करण तथा प्रसाधन हो सके। मांस के प्रसंस्करण या पैकिंग संबंधी सभी क्रियाएँ कड़ी स्वास्थ्यकर दशाओं में और निरीक्षण अधिकारियों के पर्यवेक्षण में की जायेंगी। मांस, फर्श, दीवारों तथा अन्य जगहों के संपर्क में नहीं आयेगा भिन्न उसके जो मांस के संपर्क के लिये विशेषकर डिजाइन किये हुए हैं। प्रक्रिया क्षेत्र का कोई भी भाग रहने या सोने के प्रयोजनार्थ कभी भी प्रयोग नहीं किया जायेगा जब तक कि वह किसी दीवार के द्वारा प्रसंस्करण/प्रसाधन क्षेत्रों से अलग नहीं होता है।

3.5.7 प्राधिकृत परिसरों के सभी भाग हमेशा साफ रखे जायेंगे, पर्याप्त रोशनी वाले होंगे, कार्य क्षेत्रों में 220 लक्स तथा निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्स सज्जता होनी चाहिये जो हवादार तथा नियमित रूप से सफाई, विरंजित तथा दुर्गंध मुक्त होने चाहिए। परिसरों में सभी संभावनों के संतोषप्रद निपटारा के लिये पर्याप्त कार्य स्थान होना चाहिये। फर्श अप्रवेश्य न किये जाने वाले होंगे और रोगजनकों से उसकी प्रतिदिन धुलाई होनी चाहिए। फर्श का ढलान इस प्रकार से होना चाहिये कि जिससे तरल पदार्थ मासानी से बाहर निकल सके और निकास द्वार धिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए। केवल उन क्षेत्रों में गिर नहीं होगी जहाँ मांस हिमशीतित तथा हिमशीतित का भंडारण होता है। सफेदी, रंग धुलाई या रंगलेपन जैसी कि क्रियाएँ दो वर्ष में कम से कम एक बार आवश्यक होनी चाहिए। सत्पादन और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए इनको करने की तारीख की सूचना अधिकारियों को अधिम रूप से दी जानी चाहिए। फर्श दीवारों, छतों, विभाजित, दरवाजे तथा अन्य सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री विनिर्माण और फिनिश के होंगे जिससे कि वे क्षीय और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें।

दीवारों पर सफेद चमकदार टाइलें 1.5 मीटर तक की ऊँचाई तक लगी होंगी जिससे कि धुलाई गर्म पानी व रसायनयुक्त रोगाणुनाशक से की जा सके। समिति द्वारा अनुमोदित कोटिंग या सफाई संबंधी वस्तुएँ सेरेमिक के स्थान पर प्रयुक्त की जा सकती हैं। दीवारों, दरारों, विदरिकाओं तथा सीतने से मुक्त होंगी।

3.5.8. दरवाजे मक्खियों से बचाव वाले होंगे तथा ऐसी युक्तियों के साथ जिससे स्वयं ही बंद हो सकें दो दरवाजे होने चाहिए। सभी खिड़कियाँ बंद होकर मक्खियों से बचाव वाले होने चाहिए। पर्दे सफाई के लिए सरलता से सरकने वाले होने चाहिए और उनकी साज सभास भली भाँति होनी चाहिए।

3.5.9. भीतरी छत स्थायी प्रकार की होनी चाहिए जो धूल को एकत्रित होने को रोक सके तथा धूल जमने, सफेदी फूलने और पक्षी बनकर गिरने की प्रक्रिया को काफी कम कर सके और आसानी से साफ की जा सके। जहाँ कहीं भी खिड़कियाँ हों वे ऐसी सामग्री से निर्मित होनी चाहिए जिसकी सरलता से प्रभावी ढंग से सफाई की जा सके। उनकी सतही काट होनी चाहिए और न्यूनतम ऊँचाई 45 सें.मी. होनी।

3.5.10. परिसर मकड़ियों पर उनके जालों से मुक्त होंगे।

3.5.11. वे कमरे और कक्ष जिनमें मांस का प्रसंस्करण और भंडारण करना है वे प्रसाधन क्षेत्रों स्नानागार, कैच बेसिन, उपोत्पाद भंडारण, पशुओं के बाड़े आदि से निकलने वाले धूल व दुर्गंध से मुक्त होंगे।

3.5.12. उपकरण ऐसे स्थान पर रखे जायेंगे कि उनका सफाई के लिए भली-भाँति निरीक्षण अनुशासन किया जा सक। सारे गए वस्तुओं के शर्तों पर मसाला आदि स्थानों में प्रयुक्त होने वाली सभी भोजों और उपकरण ऐसी सामग्री से बने हों जो सरलता से साफ हो सकें,



जेटाणु-मुक्त किए जा सकें, जो पानी के प्रभाव से सुरक्षित रहें, रसायनों और जंग से घपने भापको बचा सकें और चिकने रहें। बेकार सामग्री को रखने के काम में घाने वाले उपकरणों और बर्तनों की भ्रमण पहचान रहनी चाहिए ताकि वे छाने के काम में घाने वाले मांस को रखने के काम में आएँ। मांस को संयुक्त करने के काम में घाने वाला कोई भी बर्तन जस्ताकृत लोहे या लोहे का बना नहीं होना चाहिए। तयि या पीतल का बर्तन जब प्रयोग में जाना हो तो मोटी कढ़ई किया होना चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के उपकरणों या ठोसों का प्रयोग बचाना चाहिए। लकड़ी के दवाने वाले भारी पट्टों और धुरों के लकड़ों से बने हथियों को जब काम में लाया जाए तो उन्हें नियत प्रति गर्म पानी से धोना या भाप से कीटाणु मुक्त करना चाहिए। लकड़ी के दवाने वाले पट्टे इतने मजबूत होने चाहिए कि वे वाह के प्रभाव को भली-भांति सह सकें और मांस को लकड़ी के बुराये से प्रदूषित न करें।

3.5.13. उपकरण व अनुमोदित प्रसंस्करण क्षेत्र अधिकरण के अनुमोदन के बिना या इस निमित्त प्राधिकृत किसी अधिकारी की अनुमति के बिना निर्यात के लिए प्राणयित मांस के प्रतिरिक्त किसी अन्य सामग्री के प्रसंस्करण के लिए प्रयोग में नहीं लाए जाएंगे।

3.5.14. पानी के निकास और उससे संबंधित पाइपों प्रादि की प्रणाली कुशलतापूर्ण होनी चाहिए। सभी नालियों और गटर उचित और स्वायत्त तोर पर रखा होना चाहिए और भार को वहन करने की समुचित क्षमता वाले होने चाहिए। सभी पाईप प्रादि ऐसे होने चाहिए कि पानी रिस न सके और वे पर्याप्त दबाव सह सकने वाले उपकरणों, टैटियों व वातायनों से युक्त होने चाहिए। प्रसंस्करण एकक की जल निकास प्रणाली प्रसंस्करण के भीतर बनी उन नालियों प्रादि से जुड़ी होनी चाहिए जो शौचालयों या पशुओं के मल त्याग क्षेत्रों से निकलने वाली बेकार सामग्री को ले जाने के लिए बना हों नैसर्गिक रिसने वाले नहीं होने चाहिए ताकि बहावट होने पर बाह्य सामग्री वापस न हो सके।

3.5.15 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश प्रतिबंधित होना चाहिए। वनशाला या उपोत्पाद अनुभाग के प्रक्रियागत कर्मचारियों को सफाई क्षेत्र अर्थात् प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र में प्रवेश अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। पशुधन की सुविधा के लिए सफाई क्षेत्रों में काम करने वाले कामियों की पोशाक दूसरे क्षेत्र के कामियों की पोशाक से भिन्न प्रकार की होगी।

3.5.16 प्रसंस्करण क्षेत्र में काम घाने वाला जल स्वच्छ और पीने योग्य होना चाहिए और यदि उसके प्रदूषित होने का संदेह हो तो उसकी किसी प्रयोगशाला द्वारा रसायनिक व जीवाणिक जांच करा लेनी चाहिए। प्रयोगशाला जिसमें जांच कराई जाए वह अधिकरण द्वारा अनुमोदित होनी चाहिए और इस प्रकार की जांच की जगह नियमित को बहान करनी होगी। किसी भी एक वर्ष में लिए गए 95 प्रतिशत नमूनों में 100 मिली लीटर कोलीफार्म प्रागेनिज्म नहीं होना चाहिए। किसी भी सफाया-त्मक नमूने में 100 मि.ली. से 3 कोलीफार्म प्रागेनिज्म से अधिक नहीं होना चाहिए और कोई भी दो क्रमिक नमूने कोलीफार्म प्रागेनिज्म के लिए सकारात्मक नहीं होने चाहिए। यदि कोई भी 100 मि.ली. नमूना किसी भी कोलीफार्म प्रागेनिज्म की उपस्थिति दिखाता है तो उसी बिन्दु से घाने एक और नमूना या नमूनों की शृंखलाओं की तुरन्त जांच होनी चाहिए। अवशिष्ट युक्त क्लोरीन सत्व 0.5 मि.ग्राम/लिटर (प्रति मिलियन घन) के प्रयोग के बिन्दु में होना चाहिए और परीक्षण के लिए किट्टू बिन्दु में उपलब्ध होनी चाहिए। चाकूओं और अन्य उपकरणों को विसंक्रमित करने के लिए 80° से. मी. या उससे अधिक तापमान युक्त गर्म पानी होना चाहिए। भाप उत्पादन या हिमशीतन या अग्नि नियंत्रण के लिए यदि प्रयेय जल प्रयुक्त होता है तब ऐसा जल पूर्ण रूप से पृथक पाइपों में लाया जाएगा जो कि अधिकतमतः रंग द्वारा पहचाने जाएंगे और जो पाइप पेय जल लाती है उनके साथ उनका, कोई भास संबंधन या टेढ़ी मली में से पश्च प्रवहण नहीं होगा।

3.5.17 बाह्यवेष्टित प्रचुर मात्रा में अपमार्जक तथा हाथिरहित प्रति-रोधी बोलयुक्त होंगे किसेक्तः गर्म व ठंडे पानी के लिए पाप संचालित सफोणक टोवियां प्रत्येक प्रवेश व निकास स्थलों पर दी जाएंगी और यह

सबधानी बरती जाएगी जिससे कि कोई भी व्यक्ति इनका प्रयोग किए बिना श्रन्दर न जा सके।

3.5.18 कामियों व प्लांट की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में गर्म व ठंडा पानी उपलब्ध कराया जाएगा। मेंमें, पट्टी, भारी, छूरियां, स्टील, पकड़ छूरियों की धैली मांस के अंशरण के लिए भाधानों को अपमार्जक धोलों तथा गर्म पानी (60° से. 80° से. तक) से पूर्ण रूप से साफ किए जाएंगे।

3.5.19 किसी भी ऐसे व्यक्ति को जिसके हाथों पर खुला घाव होगा प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। किसी भी ऐसे व्यक्ति को जो संक्रामक या सांसगिक रोगों से पीड़ित है, उसे परिसरों में प्रविष्टि नहीं होने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों को छः महीने में एक बार एम वी वी एस न्यूनतम वैक्शिक योग्यता वाले रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा डाक्टरी जांच कराई जाएगी। ऐसा रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा विधिवत् हस्ताक्षरित जांचों का अभिलेख रखा जाएगा और जब वह चाई निरीक्षण अधिकारी को प्रस्तुत किया जाएगा सभी, कर्मचारियों को कासिक रूप से सपेविक तथा अन्य संक्रामक रोगों के टीके लगाए जायेंगे तथा निरीक्षण के लिए मांगने पर इनके प्रमाण-पत्र दिखाने होंगे। प्रसंस्करण क्षेत्र में कर्मचारियों की भीड़ से बचने के लिए सभी को एक दूसरे से पर्याप्त दूरी रखते हुए कार्य करने के लिए वेजें देनी होंगी।

3.5.20 प्रसंस्करण में झुकना, खडाना तथा धूँझपान करना निषेध होगा।

3.5.21 उंगलियों के नाखून एवं दाढ़ उचित रूप से कटे होंगे, प्रसंस्करण क्षेत्र में कपड़े करना और नाक की सफाई करना तथा छिकने का निषेध होगा।

3.5.22 सभी प्रसंस्करण कर्मचारियों को एप्रन, हेडबिन्दर, हाथ के प्रस्ताने तथा जूते ऐसी सामग्री के बने हुए देने होंगे जो कि घासामी से साफ एवं विसंक्रामक किए जा सकें। पर्यवेक्षण कर्मचारी वृद्ध यह सुनिश्चित करेंगे कि ये साफ सुधरे हों तथा कर्मचारी स्वस्थ, साफ, एवं घुस्त रहें। यथोचित, उपयुक्त, और सुविधा-जनक रूप से परिवर्तनकारी सुविधाओं का उपयोग किया जाएगा।

3.5.23 प्राधिकृत परिसरों के पास पर्याप्त शीतागार सुविधाएं होंगी।

3.5.24 शीतागार (द्रुतशीत कक्ष, हिम शीतन कक्ष, हिमशीतक भंडार) शीतागार आदेश, 1980 के अन्तर्गत अनुसूक्त परिसर होंगे तथा उक्त आदेश के विभिन्न उपबन्धों के अधीन होंगे।

3.5.25 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रविष्टि होने वाले सभी व्यक्तियों को रोगानुनायक जल से पैर धोने के पश्चात् ही प्रविष्टि होने दिया जाएगा।

3.5.26 जब दोनों लिंगों के पाँच या इससे अधिक कर्मचारी हों, तब प्रत्येक लिंग के कर्मचारी के लिए निम्नानुसार पर्याप्त शौचालय तथा बाह्य बैसिन उपलब्ध कराए जाएंगे।

कर्मचारियों की सं.	शौचालयों की सं.	बाह्यबैसिनों की सं.	स्नानागारों की सं.
1	2	3	4
25 से अधिक	1	1	1
25 से अधिक परन्तु 49 से अधिक	2	2	2
50 से अधिक परन्तु 100 से अधिक	3	3	3
100 से अधिक	5	5	5

3.5.27 निर्वातक पंखों (एक्सट्रैक्ट फैन) का उपबन्ध किया जाएगा।

3.5.28 अपशिष्ट के परिवहन के लिए प्रयुक्त ट्राली इस प्रकार चिह्नित की जाएगी जिससे कि वह उनसे भ्रम ही पहचानी जाए जो कि शव मांस के परिवहन के लिए प्रयुक्त होना चाहिए।

3.5.29 अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई इस ढंग से की जाएगी जिससे कि खाद्य या पेष जल दूषित न हो। अपशिष्ट सामग्री तक कुत्तों और मानव के लिए खाद्य की पहुँच के निवारण के लिए पूर्ण धानियाँ ली जाएगी। मांस और मांस उत्पाद की उठाई-धराई तथा अन्य कार्य क्षेत्र के पास से अपशिष्ट-सामग्री को हटा देना चाहिए। यह नियमित अंतरालों पर और कम से कम रोज ही होना चाहिए। अपशिष्ट सामग्री के गिरदान के तुरन्त पश्चात् भंडारण के लिए प्रयुक्त पात्र तथा अपशिष्ट सामग्री के सम्पर्क में आए हुए किसी भी उपकरण की सफाई होनी चाहिए तथा उसे रोगाणुमुक्त करना चाहिए। दिन में कम से कम एक बार अपशिष्ट सामग्री भंडारण क्षेत्र की सफाई होनी चाहिए तथा उसे विमश्रमक करना चाहिए।

3.5.30 सभी प्रसंस्करण क्षेत्र तथा उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण दोनों प्रतिदिन कार्य करने के पूर्व और पश्चात् होनी चाहिए।

3.5.31 द्रवशीतल कम, अति हिमशीतल आदि की सफाई तथा स्वच्छ करने के लिए एक निश्चित समय सूची बनवाई जानी चाहिए।

3.6 नमूना लेन और परीक्षण की सुविधाएँ:—निर्यात के लिए प्रामाणित कच्चा मांस (द्रवशीतल या हिमशीतल) का निरीक्षण इन नियमों में अन्तर्लिखित अनुदेशों के अनुसार जहाँ कहीं आवश्यक हो नमूना लेक किया जाएगा और उनका परीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा कि परंपरा अधिसूचना में उपबर्णित मानक विनिर्देशों के अनुरूप हैं।

3.7 अधिकरण के अनुदेश:—परिसरों में स्वच्छता, कार्रमा तथा उपकरणों की सफाई, प्रवासन संबंधी क्रियाविधि नमूना लेने, परीक्षण, पैकिंग का तरीका, प्रसादन के सभी प्रक्रम पर कच्चे मांस का निरीक्षण और चिह्न तथा उसके अभिलेखों के रखरखाव के संबंध में परिपक्व द्वारा समय-समय पर जारी निर्देशों का कठोरता से पालन किया जाएगा।

3.8 निरीक्षण के लिए परंपरा प्रस्तुत करने का ढाँचा:—नॉट प्रस्तुत करने के समय निम्नलिखित बातों को पूरा करना होगा:—

3.8.1 प्रत्येक जाति और भेड़ों के वशु शव फर्श से कम से कम 20 सें.मी. ऊपर एक सीधी लाइन में पृथक्-पृथक् ढाँचे जाएंगे और शवों की पार्श्व एक दूसरे से या पार्श्व दीवारों से स्पष्ट नहीं करेगी शव/प्रसंस्करण एक दूसरे से पर्याप्त दूरी पर होंगे ताकि मांस निरीक्षण उसके चारों ओर घूमकर उसकी बनावट किमिना रंग आदि भली भाँति देख सकें।

3.8.2 डिब्बों में बन्द सामग्री, के मामले में, पैकेजों को रैंक में रखा जाएगा जो कि फर्श से कम से कम 20 सें.मी. तथा छत से 30 सें.मी. और पार्श्व दीवारों से 20 सें.मी. दूर होने चाहिए।

3.8.3 सभी पैकेजों के एकत्रित खूले रखे जाएंगे।

3.8.4 स्टाफिनेट पैकों के मामले में पैकों का तब तक सिला-तड़ा जाएगा जब तक कि उनका निरीक्षण न हो जाए।

3.8.5 निरीक्षण अधिकारी श्रेणी का सत्यता अभिलेखित करने के लिए सभी या किसी पैकेज में से या अधिक नमूने लेने का हकदार होगा।

3.8.6 शव/मांस के परिवहन की शर्तें:—मांस की किस्म पर निर्भर रहते हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (ख) में विनिर्दिष्ट बातों का पालन करना होगा:—

मांस की किस्म	परिवहन के लिए विनिर्देश
(क)	(ख)
ताजा	यान पूर्ण रूप से अग्रिम फर्श और सतही दीवार से उके होंगे चाहिए। 100 कि. मी. से अधिक परिवहन को दया में 0° में से अधिक तापमान बनाए रखने के लिए उपयुक्त प्रबंध करने होंगे।
द्रवशीतल	बिबुल रोधी पैक में ले जाने के लिए 6° में से अधिक तापमान बनाए रखना।
हिमशीतल	बिबुल रोधी/रिफ्रिजरेटिड पैक में ले जाना। शव/मांस का तापमान 7° से अधिक होना।

3. निरीक्षण का आधार:—निर्यात के लिए प्रामाणित कच्चा मांस (द्रवशीतल/हिमशीतल) का निरीक्षण यह देखने की दृष्टि से किया जाएगा कि यह इस अधिसूचना की अनुसूची I से VI में दिए गए अधिनियम की धारा 6 के अन्तर्गत केंद्रीय सरकार द्वारा मान्यताप्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप हैं।

5. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया:—

5.1 निरीक्षण के लिए आवेदन:—कच्चा मांस (द्रवशीतल/हिमशीतल) का निर्यात करने का इच्छुक निर्यातकर्ता निर्यात के लिए प्रामाणित परेषण का विवरण भेजे हुए लिखित प्रोपार्ता में अभिकरण के निर्यातन कार्यालय को सूचना देगा।

5.2 आवेदन सज्जे के लिए समय की निर्धारित सीमा:—ऐसी प्रत्येक सूचना अभिकरण के कार्यालय में निर्यातकर्ता के परिसर से परेषण के भेजे जाने की प्रत्यागित तारीख से कम से कम पांच दिन पहले हो जाएगी।

5.3 निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करना:—नियम 5.1 के अधीन सूचना प्राप्त होने पर नियम 3 और 4 के अधीन यथा उपबर्णित के अनुसार निरीक्षण और इस संबंध में जारी विनिर्देशों, यदि कोई हो, के आधार पर अभिकरण द्वारा अपना यह समाधान कर लेने पर कि परेषण का प्रसंस्करण और पैकिंग इस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार किया गया है तो वह यह घोषणा करते हुए निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी कर देगा कि कच्चे मांस (द्रवशीतल/हिमशीतल) का परेषण मानक उपयोग के लिए उपयुक्त है और निर्यात योग्य है।

परन्तु यह निरीक्षण अभिकरण के लिए विश्वपूर्ण होगा कि वह पर्यवेक्षण निरीक्षण करे तथा उपरोक्त उपबर्णों की अपेक्षाओं का अनुपालन कराए और निर्यात के लिए प्रामाणित मांस के लिए किसी भी रूप में निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार कर दे यदि वह एटीमोर्टम और शव परीक्षा संबंधित अपेक्षाओं का पालन नहीं करता।

परन्तु यह और कि केंद्रीय सरकार या केंद्रीय सरकार द्वारा इस निमित्त सम्यक रूप से प्राधिकृत अभिकरण के लिए यह विश्वपूर्ण होगा कि वह एटीमोर्टम और शव परीक्षा निरीक्षणों के लिए आवश्यक और उत्तरदायी कार्रमा विनिर्दिष्ट और अभिलेखित करें तथा इसमें शवों की संख्या के प्रति यूनिट किसी या दोनों हस्तों के लिए आवश्यक कार्रमाओं की संख्या सम्मिलित होगी।

परन्तु यह और कि ऐसे कार्रमा अभिकरण या अन्य किसी लोक प्राधिकरण या प्राइवेट अभिकरण जो जानवरों का शव और/या निर्यात के लिए मांस के उत्पादन में प्रस्तावीन परिसरों के प्रयोग के हकदार और उत्तरदायी हैं, के अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

5.4 निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार:—यदि अभिकरण का ऐसा समाधान नहीं हो पाता, तो वह तीन दिनों के भीतर ऐसा प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार कर देगा और ऐसे इंकार की सूचना नियमितताओं को उसके कारणों सहित देगा।

5.5 जांच निरीक्षण:—प्रमाणन के पश्चात्, अभिकरण को संश्लेषण अभिवृद्धि में या पत्तों पर परेपण का भवागिटी में पुनः निर्धारित करने का अधिकार होगा। इन प्रक्रमों में से किसी भी प्रक्रम पर परेपण के मानक विनिर्देश के अनुरूप न पाए जाने की दशा में, मूल रूप से जारी प्रमाण-पत्र प्रत्याहृत कर लिया जाएगा।

5.6 निरीक्षण प्रमाण-पत्र की विधि मान्यता:—परेपण के पास होने की तारीख से निरीक्षण प्रमाण-पत्र द्रुतशीतित मांस के संबंध में पांच दिन और हिमशीतित मांस 90 दिन और निर्रोत पैक द्रुतशीतित मांस 21 दिन की अवधि के लिए विधिमाम्य होगा। यदि एक आवेदन में प्रस्तुत एक से अधिक परेपण भिन्न-भिन्न दिनों पर अनुमोदित होते हैं, तो प्रमाण-पत्र की विधि मान्यता अनुमोदित की पूर्वतम तारीख के लिए संगणित की जाएगी।

5.7 निरीक्षण प्रमाण-पत्रों की पुनः विधिमाम्यता:—यदि परेपण का निरीक्षण प्रमाण-पत्र की अवधि के भीतर पोल बहन नहीं होता है तो नियमितकर्ता को पुनः विधिमाम्यता के लिए परेपण को प्रस्तुत करने की

अनुमति दी जाएगी। ऐसे मामलों में विधिमाम्यता द्रुतशीतित मांस के लिए तीन दिन और हिमशीतित मांस के लिए 30 दिन की और अवधि के लिए बढ़ा दी जाएगी।

5.8 निरीक्षण का स्थान:—इन नियमों के प्रयोजनार्थ कचरा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचड़खाने के परिसरों पर किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचड़खाने ऐसा निरीक्षण करने के लिए अभिकरण को भरी आवश्यक सुविधाएं प्रदान करेंगे।

7. निरीक्षण शुल्क:—अभिकरण निर्यातकर्ता से पोल पर्यन्त मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से न्यूनतम 50 रुपए (पचास रुपए केवल) प्रति परेपण निरीक्षण फीज के रूप में उद्गृहीत की जाएगी।

8. अपील:—(1) अभिकरण द्वारा निर्यात योग्यता का निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करने के इंकार से व्यथित कोई व्यक्ति ऐसे इंकार की सूचना प्राप्त होने के 10 दिनों के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा प्रयोजन के लिए नियुक्त न्यूनतम तीन परन्तु सात से अधिक व्यक्तियों के विशेषज्ञों के पैनल को अपील कर सकेगा।

(2) पैनल की गणपूर्ति तीन की होगी।

(3) अपील, इसके प्राप्त होने के पन्द्रह दिनों के भीतर निपटा दी जाएगी।

### अनुसूची 1

भैंस का मांस (बर्फलो बीफ) के लिए विनिर्देश

#### 1. माधारण

भैंसों का मांस (बर्फलो बीफ) स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे। पशु बध से पहले और बाद में अपने अपने राज्यों में अभिहित स्थानीय अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रमायनों द्वारा अभिक्रमित नहीं किया जाएगा।

#### 2. विशेष

#### 3. परिभाषा

“भैंस का मांस (बर्फलो बीफ) में अभिप्रेत है किसी ऐसी भैंस का शव/मांस जिसकी आयु 12 माह से अधिक हो।

#### 2.2 किस्में

भैंस का मांस/मांस निम्नलिखित किस्मों के होंगे :

2.2.1 किस्म क : ताजा, द्रुतशीतित शव।

किस्म ख : ताजा, हिमशीतित शव।

किस्म ग : भैंस के मांस के टुकड़े, ताजा, द्रुतशीतित

क. गोल

ख. पुट्टा

ग. पुट्टे के मांस का सर्वोत्तम भाग

घ. छोटे पुट्टे

ङ. पार्श्व भाग

च. पसलिया

छ. छोटी जेंट

ज. बर्गाकार कटे हुए खक

झ. छाती का मांस

ण. जंघा

ट. अन्य

- 2.2.4 किस्म ध : भैंसों के मांस को टुकड़े, ताजे हिमशीतित (किस्म ग) के अंतर्गत सूचीबद्ध के अनुसार
- 2.2.5 किस्म ऋ : भैंसों (हड्डियों रहित) का मांस ताजा, द्रवशीतित (किस्म ग) में सूचीबद्ध के अनुसार
- 2.2.6 किस्म च : भैंस (हड्डियों रहित) का मांस ताजा, हिमशीतित, किस्म ग में सूचीबद्ध के अनुसार
- 2.3 श्रेणियाँ 3

भैंसों का मांस/मांस निम्नलिखित श्रेणियों और मानकों का होगा या आयातित देशों द्वारा विनिर्दिष्ट मानकों का होगा।

वाणिज्यिक नाम	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस का मांस	यरण	प्रसाधित शब्द के रूप में स्थापित किए गए मांस में दर्शाए जायेंगे।	न्यूनतम पांच नमूने निकाले जाएंगे और निम्नलिखित बातों के लिए परीक्षित किए जाएंगे।
		1. अत्यधिक टपकने के बिना उचित विस्थापना।	1. कुल प्लेट गणनांक पांच नमूनों में से तीन में प्रति ग्राम 10 से अधिक वायुजीवी प्लेट गणनांक होगी तथा शेष दो नमूनों में प्रतिग्राम 10 सूक्ष्मजीव वायुजीवी प्लेट गणनांक तक हो सकती हैं।
		2. चमकदार झिलमिल प्रदर्शन	
		3. मांस पेशियों की संपूर्णतः और उसकी लंबाई की तुलना में मोटी अर्थात् गर्दन, जंघा और टांगें छोटी होंगी।	2. एणेरिकिया कोली पांच नमूनों में से तीन में प्रतिग्राम 10 से अधिक एणेरिकिया कोली गणनांक होती चाहिए और शेष नमूनों में प्रतिग्राम 100 तक एणेरिकिया कोली गणनांक हो सकती है।
		4. दानों में उत्तमता और मखमली स्पर्श।	
		5. गलेपन में सुवृद्धता अर्थात् दवाने पर गड़हा नहीं पड़ेगा।	
		6. न्यूनतम संयोजक तंतु	
		7. अंतः प्रकीर्ण बे-चर्बी के साथ बसा की उत्तम लाइनों द्वारा मारे में कवरिंग।	3. मासमॉनिला सभी नमूनों में अव्यवस्थित।
		8. बसा का पर्याप्त भण्डार।	
		9. उत्तम चिह्नी।	
		10. बसा शूष्क, दृढ़ तथा क्लैकी	
		11. उत्तम फिनिक, अर्थात् ऐसे जिसे कि कंधे भी मिल जाएं।	
		12. मारे में बसा की पतली कवर।	
		13. कंधे की पतली हड्डी दृष्टिगत नहीं होगी।	
		14. अंगों की एकसार गहराई शीर्ष से एक-आरमा तथा हड्डियों में रिक्त।	
		15. बे-चर्बी, तंतु रचना में उत्तम, रंग में लाल। रंग से चमकदार लाल रंग।	
		16. हड्डियों, संकीर्ण, रंग गुलाबी मकेद होगा। तथा हड्डियाँ कड़ी नहीं होनी चाहिए।	
		17. मांस रस से भरा होगा।	
		18. गीढ़ की हड्डियाँ पूरी तरह से अस्थिगत नहीं होंगी।	
		19. पट्टी से मुक्त।	

उपरोक्त लक्षणों के अतिरिक्त प्रमुख या अंशीय टुकड़ों के रूप में आकर किए गए मांस अन्न/पशु चार भागों में या इसके टुकड़ों में दणित होगा :

1. पूष्ठ के री एक के उच्च प्रक्रिया की प्रत्येक सिरे पर उपस्थित गीर्ष ।
2. सफेद पसलियों पर्याप्त रूप से मोटी मांस पेशियों से ढकी होंगी ।
3. आंख की मांसपेशी तंतु रूप से उत्तम होगी और लाल रंग की होगी ।
1. टुकड़े मोटाई की ओर होंगे,
5. बसा से युक्त पृथक्करणीय और टुकड़े चरबीयुक्त होंगे ।
6. विदारण, विदीर्णता, कटे कटे किनारों, अवपंक, विवर्णन, दुर्गन्ध तथा संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा ।
7. पूरी हड्डी के बिना श्रेणीय हड्डी चिकनी तथा चमकदार होगी । नितम्ब तथा जांघों की मांसपेशियां गोलमटोल होनी चाहिए तथा अवतलवो प्रदर्शन नहीं करेगी ।
8. बहुत अधिक सैकरल हड्डी नहीं हालांकि वे पूर्णतः अस्थिमय हो सकती हैं ।
9. हड्डियों रहित टुकड़े पर्याप्त रूप में हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़े या अन्य अवांछनीय पदार्थों से मुक्त होंगे ।

वाणिज्यिक नाम	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4

उत्तम श्रेणी वरण श्रेणी के अनुसार सिवाय इसके कि निम्न लिखित मामूली अंतर प्रसाधित शर्तों में अनुज्ञात होगा, अर्थात् :—

1. गीर्ष पर कुछ विषमता ।
2. बनावट की एकस्यता और समानता की कमी ।
3. पर्याप्त गहराई में न दिखाए परन्तु कोणीय, धुवली, पतले कम मांसल नहीं होंगे ।
4. मांसपेशीय लक्षणों की पूर्णता में कुछ कमी ।
5. नितम्बों तथा जांघों में कुछ अवतलता ।
6. पीछे की कोडाई भाग कुछ अवतल ।
7. टुकड़े पतले तथा सपाट हो सकते हैं ।
8. कटि कसेरकी पूर्णरूप से अस्थिमय हो चकी हो ।

वाणिज्यिक श्रेणी

वरण श्रेणी तथा उत्तम श्रेणी के अनुसार सिवाय इसके कि प्रसाधित शर्तों में निम्नलिखित कुछ अंतर अनुज्ञात होंगे, अर्थात् :—

अथोक्त

1. भारे में बसा का अन्त्याधिक और बढ़िया निक्षेपन ।
2. मोटी और घटिया मांसपेशिया
3. रंग में रफ और अनियमित,



श्रेणी "एक्स" केता और निर्यातकर्ताओं के बीच तय पाए करार वही जैसाकि वरण श्रेणी के लिए है, के अनुसार परन्तु पक्के आदेश पर निम्न-लिखित न्यूनतम अपेक्षाओं की पूर्ति करने पर :—

1. वे चर्बी, तन्तु रेशमों में उत्तम, लाल रंग लिए चमकदार लाल रंग,
2. विदारण, विदीर्णता, अवपंक, विवर्णन, दुर्गंध तथा संरचनात्मक से परिवर्तनों रहित।
3. गाढ़ेपन में सुदृढ़ता अर्थात् दबाव पर गूढ़ा नहीं पड़ेगा।
4. न्यूनतम संयोजक तंतु।
5. हड्डियों रहित टुकड़े हड्डियों के टुकड़े, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़ों या अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।

"वाक्यांश" पक्का आदेश से अभिप्रेत है या तो सम्पूर्ण क्रय धन से पहले से ही नगदी में संदेय किया जाता हो या कई अन्य वैधानिक रीति से प्रत्याभूत किया गया हो।

#### अनुसूची-2

"भैंस के बछड़े (कटड़े) का मांस/बकरे के मांस के लिए विनिर्देश

#### 1. सामान्य :

भैंस के बछड़े का मांस/मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे। पशु बध से पहले और बाव में अपने-अपने राज्यों में अभिहित स्थानीय अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

#### 2. विशेष :

##### 2.1 परिभाषा :

"भैंस के बछड़े का मांस/मांस" 4 माह के ऊपर परन्तु 12 माह तक की आयु वाले जानवरों से प्राप्त भैंस का मांस/मांस अभिप्रेत है।

##### 2.2 किस्में :

भैंस के बछड़े का मांस/मांस निम्नलिखित किस्मों से प्राप्त किया जाएगा :

##### 2.2.1 किस्म क: ताजा, द्रुतशीतित मांस

##### 2.2.2 किस्म ख : ताजा, हिमशीतित मांस

##### 2.2.3 किस्म ग : भैंस का मांस कटा हुआ, ताजा, द्रुतशीतित।

क. गोल

ख. पुट्टा

ग. पुट्टे के मांस का सर्वोत्तम भाग

घ. छोटा पुट्टा

ङ. पार्श्व भाग

च. पसलियां

छ. छोटी प्लेट

ज. बर्गाकार कटे हुए चुक

झ. छाती का मांस

ण. जंघा

ट. अन्य।

2.2.4 किस्म घ. भैंस के बछड़े के मांस के टुकड़े, ताजा, द्रुतशीतित (किस्म "ग" में सूचीबद्ध के अनुसार)

2.2.5 किस्म ङ. भैंस के मांस (हड्डी रहित) ताजा, द्रुतशीतित (किस्म "ग" में सूचीबद्ध के अनुसार)

2.2.6 किस्म च. भैंस के बछड़े के मांस के टुकड़े (हड्डी रहित) ताजा, हिमशीतित (किस्म "ग" में सूचीबद्ध के अनुसार)

श्रेणियाँ : भैंस के बछड़े का मांस/मांस निम्नलिखित श्रेणियों तथा मानकों का होगा या आयातित देशों के विनिर्दिष्ट मानकों के अनुसार होगा :-

वाणिज्यिक नाम	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
मांस (बील)	वरण श्रेणी	प्रसाधित शव में वर्णित होगा । <ol style="list-style-type: none"> <li>1. अत्यधिक टपकन के बिना उचित विस्थापना</li> <li>2. चमकदार तथा झिलमिल प्रदर्शन</li> <li>3. दानों में उत्तमता तथा मखमली स्पर्श</li> <li>4. वसा का पर्याप्त भंडार</li> <li>5. कंधों और पृष्ठ भाग में वसा का पतली तहों में जमाव</li> <li>6. वसा शुष्क, दृढ़ तथा पपड़ीदार होगी ।</li> <li>7. शरीर की एकसार महलाई और शीर्ष पर एकसारता</li> <li>8. मांस रस से भरा</li> <li>9. हड्डी का सारा गुलाबी</li> <li>10. रीढ़ की हड्डी मुलायम, गुलाबी, लाल तथा आउन</li> <li>11. पृथक्करणीय वसा से मुक्त</li> <li>12. नितम्बों और जंघों की मांसपेशियों अवतलता नहीं दिखाएगी ।</li> <li>13. विदारण, विदीर्णता, अवर्पक, विवर्णता, दुर्गन्ध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित ।</li> <li>14. साधारण, संरूपण भारी पिच्छट सहित सघन और चिकना होगा ।</li> </ol>	वही जैसाकि भैंस मांस के वरण श्रेणी के लिए है ।
मानक श्रेणी	निम्नलिखित अंतरो के सिवाय वरण श्रेणी के अनुसार, अर्थात् यथोक्त	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. प्रसाधित शवों में कम फिनिश और हड्डियाँ अधिक</li> <li>2. शव की बनावट में एकरूपता नहीं भी हो सकती ।</li> <li>3. हिप्पी और लेगी है ।</li> <li>4. कंधों से रफ ।</li> <li>5. हल्का सा गोल ।</li> <li>6. संकीर्ण है और पतली मांस पेशियाँ होंगी ।</li> </ol>	

1	2	3	4
	श्रेणी “एक्स”	श्रेणी और नियतकृतियों के बीच तय पाए करार के अनुसार, परन्तु पक्के आदेश पर निम्नलिखित न्यूनतम अपेक्षाओं की पूर्ति करने पर : — 1. बेचबौं, तन्तुरचना में उत्तम, रंग में गुलाबीपन लिए हुए चमकदार गुलाबी । 2. विदारण, विदीर्णता, कटे फटे किनारों, भ्रमपंक, विवर्णन, बुर्बन्ध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होना । 3. गाढ़ेपन में सुदृढ़ता अर्थात् बनाव पर गढ़े नहीं पड़ेंगे । 4. न्यूनतम संयोजक तन्तु । 5. अस्थिररहित टुकड़े, हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, धूल धातु के टुकड़ों और अन्य अवांछनीय पदार्थ से पूर्णतया मुक्त हों । 6. “वाक्यांश” पक्का आदेश से अभिप्रेत है या तो संपूर्ण त्रय धन पहले से ही नगरी में सदेय किया जाना हो या कोई वैधानिक रीति से प्रत्याभूत किया गया हो ।	वरण श्रेणी के समान

## अनुसूची-3

## भेड़ और बकरों के मांस के लिए विनिर्देश

## 1. साधारण

भेड़ और बकरे का मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे । पशु बध से पहले और बाद में संबंधित अपने-अपने राज्यों में अभिहित स्थानीय अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे । ये रंग, रंजक, योज्य, परिरक्षक तथा रसायन द्वारा अभिश्रित नहीं किए जाएंगे ।

## 2. विशेष :

## 2.1 परिभाषाएं :

“मटन” से अभिप्रेत है भेड़ या बकरे का शव/मांस जो 12 माह से अधिक आयु-के भेड़ या बकरे से प्राप्त किया गया हो ।

## 2.2 किस्में :

मटन निम्नलिखित किस्मों का होगा :—

## 2.2.1 किस्म क ताजा, द्रुतशीतित शव

## 2.2.2 किस्म ख ताजा, हिमशीतित शव

## 2.2.3 किस्म ग टुकड़े हुए, ताजे, द्रुतशीतित : —

(क) टांग

(ख) कमर

(ग) रीक

(घ) वक्षस्थल

(च) जंघा

(छ) कंधा

(ज) अन्य

## 2.2.4 किस्म घ टुकड़े हुए, ताजे हिमशीतित (किस्म “ग” में सूचीबद्ध के अनुसार)

## 2.2.5 किस्म ङ हड्डियों रहित, ताजे, द्रुतशीतित (किस्म “ग” में सूचीबद्ध के अनुसार)

## 2.2.6 किस्म च हड्डियों रहित, ताजे, हिमशीतित (किस्म “ग” में सूचीबद्ध के अनुसार)

## 3 श्रेणियाँ : —

मटन निम्नलिखित श्रेणियों और मानकों का होगा या आयातित देशों के विनिर्दिष्ट मानकों के अनुसार होगा :

।णिज्यिक नाम	अभिहित श्रेणी	विशिष्ट लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
मटन	वरण श्रेणी	प्रसाधित शबों की निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी :— 1. विस्तृत, गंभीर, चिकनी, सघन बनावट 2. कंधे मोटे तथा साफ, खाल पूरी, चौड़ी तथा मोटी कमर और टांग गोल मटोल 3. फिनिश पक्की और एकसार विभाजित 4. बसा का पर्याप्त भंडार 5. प्रसाधित भार 8 किलोग्राम से कम नहीं होगा ।	न्यूनतम 5 नमूने निकाले जाएंगे और निम्नलिखित बातों के लिए परीक्षित किए जाएंगे :— 1. कुल प्लेट गुणनांक पांच नमूनों में से तीन में प्रतिग्राम $10^6$ सूक्ष्म जीव से अनधिक वायुजीवी प्लेट गुणनांक होगी तथा शेष दो नमूनों में प्रति ग्राम $10^7$ सूक्ष्म जीव वायुजीवी प्लेट गुणनांक तक हो सकती हैं ।
	मानक श्रेणी	निम्नलिखित अंतरों के सिवाय वरण श्रेणी के अनुसार, अर्थात् :— 1. वे शय जो कि उपरोक्त लक्षणों में कुछ त्रुटिपूर्ण हैं । 2. साफ की जाने योग्य बसा में कमी । 3. प्रसाधित शबों की कमर हड्डियों की एक निर्धारित विशिष्टता दिखाती है । 4. उन्नत, कंधे, बार रिव रफ होंगी ।	2. एंशरिकिआ कोली पांच नमूनों में से तीन में प्रति ग्राम 10 से अनधिक एंशरिकिआ कोली गुणनांक होनी चाहिए और शेष दो नमूनों में एंशरिकिआ कोली गुणनांक प्रति ग्राम 100 तक हो सकती हैं ।
	श्रेणी "एक्स"	श्रेता व निर्यातकर्ता के बीच तय पाए के अनुसार परन्तु पक्के आदेश पर तथा निम्नलिखित न्यूनतम अपेक्षाओं की पूर्ति करने पर 1. हड्डियों रहित टुकड़े जो हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़े या अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे । 2. अक्षयक, विवर्गता, दुर्गन्ध तथा संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित । 3. बे-बर्फी 4. गाढ़पन में सुदृढ़ता अर्थात् दबाव पर गड़्हे नहीं पड़ेंगे । वाक्यांश "पक्का आदेश" से अभिप्रेत है या तो संपूर्ण क्रय घन पहले से ही नकद रूप में संदेय किया जाना हो या कोई अन्य वैधानिक रीति से प्रत्याभूत किया गया हो ।	2. साल्मोनेल्ला सभी नमूनों में अविव्यमान ।

## अनुसूची-4

## कीमा मांस के लिए विनिर्देश

## 1. साधारण

- 1.1 बैस का मांस/बछड़ा मांस/मटन से व्युत्पन्न कीमा मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे । पशु बध से पहले और बाव में अपने-अपने राज्यों में अभिहित स्थानीय अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे । बैस का मांस/बछड़ा मांस/मटन, रंगों, रंजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रमित नहीं किया जाएगा ।



2. विशेष :—

2.1 परिभाषा :

कीमा मांस से हड्डी रहित भैंस का मांस/बछड़ा मांस/मटन से प्राप्त एक समान दोनों का चूरा मांस अभिप्रेत है।

2.2 श्रेणी :

भैंस का मांस या मटन का कीमा मांस निम्नलिखित श्रेणियों और मानकों का होगा या आयातित देशों के विनिर्दिष्ट मानकों का होगा।

वाणिज्यिक नाम	श्रेणी पदनाम	विशिष्ट विशेषताएं	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस का मांस या मटन का कीमा	श्रेणी-1	मांस जो कि प्रयुक्त होता है निम्नलिखित होगा— 1. केवल एक ही किस्म से प्रसाधित/शर्बों के बरण, उत्तम तथा मानक श्रेणी से प्राप्त। 2. रक्त के धब्बों, हड्डियों और हड्डियों के टुकड़ों कण्ड-राओं, बालों आदि से रहित होगा। 3. किसी भी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। 4. कोई विषटन, विवर्णता, दुर्गन्ध आदि को प्रदर्शित नहीं करेगा। 5. बसा से मुक्त हो। 6. रंग में चमकदार हो। 7. एक समान दानेदार होगा।	न्यूनतम 5 नमूने निकाले जाएंगे और निम्नलिखित बातों के लिए परीक्षित किए जाएंगे :— 1. कुल प्लेट गणनांक 5 नमूनों में से 3 नमूनों में प्रति ग्राम $10^6$ सूक्ष्मजीवी से अधिक वायुजीवी प्लेट गणनांक होगी तथा शेष दो नमूनों में प्रति ग्राम $10^7$ सूक्ष्म जीव वायुजीवी प्लेट गणनांक तक हो सकती है। 2. एशरिकिआ कोली 5 नमूनों में से 3 नमूनों में प्रति ग्राम 10 से अधिक एशरिकिआ कोली गणनांक होनी चाहिए तथा शेष दो नमूनों में प्रति ग्राम 100 तक एशरिकिआ कोली गणनांक हो सकती है। 3. साल्मोनेला सभी नमूनों में अविद्यमान
	श्रेणी "एक्स"	क्रेता और निर्यातकर्ता के बीच तय पाए करार के अनुसार परन्तु पक्का आदेश पर तथा निम्नलिखित न्यूनतम अपेक्षाओं की पूर्ति करने पर :— 1. रक्त के धब्बों, हड्डियों और हड्डियों के टुकड़ों, कण्ड-राओं, बालों अत्याधिक बसा आदि या अन्य किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। 2. कोई विषटन, विवर्णता, दुर्गन्ध आदि को प्रदर्शित नहीं करेगा। 3. रंग में चमकदार होगा। 4. एक समान दानेदार होगा। वाक्यांश "पक्का आदेश" से अभिप्रेत है या तो सम्पूर्ण क्रय घन पहले से ही नगद रूप में संवेद्य किया जाना हो या कोई अन्य वैधानिक रीति से प्रत्याभूत किया गया हो।	

## अनुसूची-5

क्यालिटी की अनुरूपता के लिए नमूना लेने व परीक्षण की पद्धति

## 1. साधारण :

मारे गए पशु (शबों/टुकड़ों/कीमा (द्रुतशीतित या हिमशीतित) मांस की प्रत्येक किस्म और श्रेणी पृथक-पृथक रखी जाएगी और प्रत्येक का एक पृथक लॉट होगा। प्रत्येक लॉट के नमूनों का परीक्षण पूर्ववर्ती अनुसूची में अधिकृत अपेक्षाओं से सामग्री की अनुरूपता निर्धारित करने के लिए किया जाएगा।

## 2. डिब्बों का चयन :

2.1 प्रत्येक लॉट से चयन किए जाने वाले आघातों की न्यूनतम संख्या निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (क), (ख) और (ग) के अनुरूप होगी, पुनर्विनिर्माण के मामले में स्तम्भ (ग) की अनुसूची अंगीकृत की जाएगी :—

क	ख	ग
प्रत्येक लॉट में डिब्बों की सं.	नेमी निरीक्षण में चयन किए जाने वाले डिब्बों की सं.	चयन किए जाने वाले डिब्बों की सं.
8-100	4	8
101-200	5	10
201-500	6	12
501-800	7	14
801-1200	8	16
1201-3200	9	18
3201-8000	10	20
8001 तथा अधिक	12	24

2.2 डिब्बों का चयन यदुच्छ रूप से किया जाएगा। चयन की यदुच्छता सुनिश्चित करने के क्रम में, यदुच्छ सारणी प्रयुक्त की जाएगी। उस दशा में जब ऐसी सारणियां उपलब्ध नहीं होती हैं, तो निम्नलिखित प्रक्रिया अंगीकृत की जा सकती हैं।

2.3 किसी भी आघात से श्रारंभ करते हुए गिनती 1, 2, 3 तथा और इसी तरह सुव्यवस्थित ढंग से की जाएगी और हमेशा "आर" आघात निकाला जाएगा, "आर" एन/एन का पूर्णसार्वभिक अंग होने पर जहां एन कुल आघातों की संख्या तथा एन-बुने जाने वाले डिब्बों की सं.।

2.4 इस प्रकार चुने गए प्रत्येक आघात में से :

(i) उसी आघात के विभिन्न भागों में से उसमें पैक किए हुए मांस की कुल मात्रा के 1 प्रतिशत से अन्यून और 3 प्रतिशत से अधिक मात्रा यदुच्छ तरीके से निकाली जाएगी। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आघात के सभी हिस्सों में से नमूना ले लिया गया सावधानी बरती जाएगी।

(ii) उसी आघात के विभिन्न भागों में से तीन पोलिपैक यदुच्छ तरीके से निकाले जाएंगे।

(iii) मारे गए पशु (शब) :

शबों/या चौथाई भागों (क्वार्टर) से नमूने कमर, मांसपेशियों, कंधों, आंखों की पुतलियों, पीछे का चौथाई भाग और कूल्हों से लिए जाएंगे और यह सावधानी बरती जाएगी कि मांसपेशियों की मोटाई नमूनों में आवृत्त होगी और प्रत्येक भाग 100 ग्राम से अधिक नहीं होगा। नमूना प्राप्त करने के लिए विसंक्रमित स्केलपेल या हृदय/छिद्र नली प्रयुक्त की जाएगी। लम्बी हड्डियों पर मोटी मांसपेशियों से नमूने संयंत्रित हड्डी की मांसपेशी के गहनतम भाग से लिए जाएंगे।

- 2.5 कुल एकत्रित नमूनों को तीन बराबर भागों में बांटा जाएगा। उन परिसरों में जहां लॉट प्रस्तुत किया जाता है न्यूनतम 500 ग्राम मात्रा की जांच की जाएगी। सममात्रा विश्लेषण के लिए प्रयोगशाला में भेजी जाएगी और उसी प्रकार का नमूना विनिर्माता (निर्यातकर्ता जो लॉट प्रस्तुत करता है) को सौंपा जाएगा।
- 2.6 नमूनों में से एक नमूने की निरीक्षण अधिकारी द्वारा अनुसूची 1 से 4 तक में अधिकथित मानकों के अनुसार निम्नलिखित के लिए जांच की जाएगी।
- 2.6.1 अंतरतम बिंदु पर मांस का आंतरिक तापमान।
- 2.6.2 (i) कटे फटे किनारों, रंगहीन श्लय या पनीली प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केश, अत्यधिक उत्तकों रक्त के धब्बों या अन्य बाह्य पदार्थों, रगड़, चोटों, चीरों और त्रुटिपूर्ण उठाई धराई, अत्यधिक कांट-छांट, कण्डराओं और उपास्थित के कारण अन्य त्रुटियों से मुक्त होंगे।
- (ii) अत्यधिक बसा, चिकना तथा मृदु, फर्क, कबक प्रसन।
- (iii) सड़ांध के चिह्न अर्थात् विवर्णता, दुर्गन्ध, आस्कंटन प्रशीतित दग्ध
- (iv) परजीवी पुटी।
- 2.6.3 सुदृढ़ता और चितकबरापन।
- 2.6.4 निर्यातकर्ताओं की घोषणा के अनुसार टुकड़ों की मोटाई।
- 2.6.5 टुकड़ों की दशा में, यह जांच की जाएगी कि टुकड़े शवों के उपयुक्त भागों से प्राप्त किए गए हैं।
- 2.6.6 अंतर्वस्त्र का शुद्ध भार।
- 2.7 प्रयोगशाला के नमूने :
- 2.7.1 क्यूबों/स्लाइजों तथा छोटे-छोटे टुकड़ों/कीमा से प्राप्त नमूने पैक स्थितियों (पोलिथिन बैग्स) में प्राप्त किए जाएंगे अर्थात् जैसाकि श्रेणीकरण के लिए आपर किया गया हो। पोलिथिन बैग खुले नहीं होंगे और पोलिपैक में पुनः पैक तथा सीलबंद किए जाएंगे। नमूना लेते समय मांस की किस्म, श्रेणी तथा मांस का तापमान दर्शाते हुए एक कोड पर्सि पोलिपैक के बाहरी ओर लगाई जाएगी।
- 2.7.2 स्टाकिनेट पैक या बड़े-बड़े खंडों/टुकड़ों से प्राप्त नमूने साफ विसंक्रमित पोलिथीन थैलों में पैक किए जाएंगे। नमूनों को हाथ से नहीं छुआया जाएगा और विसंक्रमित सहायता से उठाया-धरा जाएगा। पैक को हाथ से छुआकर तथा निचोड़ कर हवारिक्त किया जाएगा और सीलबंद किया जाएगा। यह दूसरे पोलिपैक में पुनः पैक किया जाएगा।
- 2.7.3 नमूना लेने के समय मांस का तापमान, कोड, किस्म, श्रेणी प्रदर्शित करते हुए एक कोडपर्सि दो प्रतियों में जमाई जाएगी और तीन प्रतियां नमूना भी सीलबंद किया जाएगा।
- 2.8 नमूनों का परिवहन :

प्रयोगशाला के नमूने पर्याप्त बर्फ के साथ पहले से ठंडे किए गए उष्मारोधी थर्मिकोल आधानों में रखे जाएंगे और विश्लेषण प्रयोगशाला को 24 घंटों के भीतर भेज दिए जाएंगे। प्रयोगशालाएं, नमूना प्राप्ति से एक सप्ताह के भीतर परिणाम घोषित कर देंगी। नमूने का न्यूनतम भार 500 ग्राम होगा।

प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का विश्लेषण करेगी :—

- (क) कुल प्लेट गणनांक
- (ख) एथरिकिआ कोली
- (ग) साल्मोनेल्ला
- (घ) मांस की किस्म

उस कसाईखाने के लिए न्यूनतम अपेक्षाएं जो भा.मा. 4393—1979 के अनुरूप नहीं हैं।

1. अभिविम्यास :

कसाईखाने में निम्नलिखित आवश्यक सुविधाएं होनी चाहिए :

- (क) पशुओं का बध करने से पहले पशुओं के लिए सुस्ताने का स्थान।
- (ख) बध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं।
- (ग) बध के मानवीय तरीके।
- (घ) शवों का अपखलन, प्रसाधन तथा धोना।
- (ङ.) निलंबी शव और खाद्य मांसावशिष्ट।
- (च) उपोत्पादों की उठाई-धराई।
- (छ) मांस का निरीक्षण और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का निपटान।
- (ज) बीमार/रोगग्रस्त पशुओं के लिए अलग बाड़े, और
- (झ) पर्याप्त जल प्रदाय।

इसके अतिरिक्त प्लांट और भस्मक प्रदान करने हेतु सुविधाएं भी दी जाएं।

2. कसाई खाने में यूनितें :

कसाईखाने में निम्नलिखित यूनितें होगी :—

- (क) प्रवेश क्षेत्र या विश्राम स्थल।
- (ख) लिरेजिस।
- (ग) बधशाला हाल।
- (घ) अनुसंगी स्थान, और
- (ङ.) प्रशीतित कक्ष।

3. बधशाला हाल :

(1) निम्नलिखित का बध, प्रसाधन और प्रसंस्करण करने के लिए जहां अपेक्षित हों, पृथक-पृथक व्यवस्था की जाएगी :—

- (क) भेड़ तथा बकरे (हलाल)
- (ख) भेड़ तथा बकरे (झटका)
- (ग) भेड़ तथा बकरे (यहूदी)
- (घ) बड़े-बड़े पशु।



(2) (1) इस प्रकार प्रदत्त वधशाला हॉल और अनुसंगी स्थान पृथक-पृथक होंगे :—

- (2) जानवरों को अचेतक करने (जहां लागू हो) रक्त स्राव और शवों को प्रसाधित करने के लिए पृथक-पृथक स्थान दिए जाएंगे।
- (3) रक्तस्राव क्षेत्र में पर्याप्त आकार कर्ब की व्यवस्था की जाएगी।
- (4) शवों को प्रसाधन फर्श पर नहीं किया जाएगा।
- (5) वध किए गए विभिन्न जाति के पशुओं के अंतरांगों का निरीक्षण करने हेतु पर्याप्त स्थान और उपयुक्त एवं समुचित अवस्थित सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।
- (6) शवों की धुलाई वक्र और पृथक रूप से नालीदार क्षेत्र या फर्श की नाली की ओर ठसवा पर्याप्त आकार के क्षेत्र की व्यवस्था की जाएगी।

(3) अनुसंगी स्थान :

- (1) उदर और आंतों की सफाई तथा खाली करने के लिए एक पृथक कक्ष और टांगने के लिए स्थान की व्यवस्था की जाएगी।
- (2) पशु चिकित्सक द्वारा और परीक्षण के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने हेतु उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी।
- (3) कसाईखाने के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में पशु चिकित्सक द्वारा जांच करने के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने के लिए पर्याप्त एवं उपयुक्त स्थान प्रदान किए जाएंगे।
- (4) मानव उपयोग के लिए सभी अनुपयुक्त एवं कंठेंट मांस को रखने के लिए उपयुक्त पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी और उसे पृथक रूप से तालाबंद किया जाएगा।

(4) प्रशीतित कक्ष :

निलंबी हाल, यदि वातानुकूलित है तो उसका तापमान  $10^{\circ}$  सें. ग्रे. से अधिक नहीं होगा। दो प्रतिधारक कम्पार्टमेंट जंगरोधी तार या बिस्तारित धातु भाग से बने होंगे जिनका विस्तार भूतल से लगभग 75 मि.मी. ऊपर से छत तक होगा की व्यवस्था की जाएगी।

(5) शवों को टांगने के लिए छड़ :

शवों को टांगने के लिए उपयुक्त जंगरोधक धातु या मृदु इस्पात की हुक वाली छड़ें लगाई जाएंगी और उमो तरह प्रावधान कनेजी के लिए बनाए जाएंगे, जिसमें से बाधा रहित हवा पास हो सके। हुक भली-भांति नियमित रूप से साफ और विसंक्रमित किए जाएंगे।

(6) सिविल निर्माण :

वध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र :—यह क्षेत्र अप्रवेश्य, सामग्री जैसे कंकरीट न फिसलने वाली हैरिंगवोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाएगा और इसमें जल निकास की पर्याप्त सुविधाएं होंगी। बाड़ा अधिमानतः आच्छादित किया जाना चाहिए।

- (7) ट्रकों के लिए यानीय क्षेत्र :—कंकरीट से तैयार किए हुए मैदान, भवन से जल निकास की समुचित सुविधाएं, भार-बहन डाक, या पशुधन प्लेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहां घेयान भरे या खाली किए जाते हैं। पशुओं को ले जाने वाले ट्रकों के लिए प्रेशर धुलाई जेट और विसंक्रमण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए।
- (8) जल निकास :—फर्श के वह सभी हिस्से जहां पर गीले काय किए जाते हैं भली भांति जल निस्कासित होने चाहिए। यह महत्वपूर्ण है कि फर्श के ढलान का निष्कासन के लिए बिना किसी ऐसे गड्ढों के एक समान होना चाहिए कि ब्रव पदार्थ इकट्ठा न हो। प्रशीतक कक्षों या शुष्क भंडार क्षेत्रों में फर्श नालियां नहीं दी जानी चाहिए।
- (9) प्रकाश तथा संवातन :—काम करने के कमरों में सीधे प्राकृतिक प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए या यांत्रिक माध्यमों द्वारा प्रचुर मात्रा में कृत्रिम प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए। उन सभी स्थानों पर प्रचुर मात्रा में उत्तम क्वालिटी की कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहां पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो, या अपर्याप्त हो।
- (10) जल प्रदाय :—परिसरों में सर्वत्र, पर्याप्त दबाव पर, पर्याप्त, सुरक्षित, पेय ताजा पानी का प्रदाय निरंतर उपलब्ध होगा। कार्य करने के घंटों के दौरान वधशाला हाल और कार्य करने के कमरे में लगातार साफ गर्म पानी की सप्लाई उपलब्ध होगी। कसाईखाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिए हाथ धोने के लिए समुचित सुविधाएं जिनमें चालित गर्म और ठंडे पानी की सप्लाई, नाखून साफ करने वाले ब्रुश और साबुन या अन्य अपमार्जक सम्मिलित हैं, की व्यवस्था की जाएगी। जहां अग्नि नियंत्रण आदि के लिए अपेय जल प्रयुक्त होता है वहां ये विशेष रूप से रंग से पहचानी जानी वाली पृथक लाइनों में लाया जाएगा और पेय जल लाने वाली लाइनों से इनका किसी भी प्रकार का क्रस संवर्धित या टेढ़ी नाली में से पश्च प्रवहण नहीं होगा।
- (11) सफाई और रखरखाव के लिए सुगमता :—उत्पाद परिक्षेत्र के सभी भाग आसानी से दृष्टिगत और सफाई तथा निरीक्षण के लिए सुगम होंगे।
- (12) अस्वीकृत सामग्री :—निम्नलिखित सामग्री कसाईखाने में प्रयुक्त नहीं होगी :—
- (क) खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त उपकरणों में कापर और इसकी मिश्रधातु,
  - (ख) खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई के उपकरणों में किसी भी रूप में केडमियम,
  - (ग) उत्पाद में रंग लेपित सतहों सहित उपकरण,
  - (घ) इनेमल आधान या उपकरण जो वांछनीय नहीं है, तथा
  - (ङ.) सीसा।

[फाइल सं. 6/11/90—ईआई एण्ड ईपी]

एम.के. सूद, संयुक्त सचिव

## MINISTRY OF COMMERCE ORDER

New Delhi, the 1st September, 1990

S.O. 676(E).—Whereas, the Central Government is of opinion that it is necessary and expedient so to do for the development of the export trade of India, that in exercise of the powers conferred by Section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), raw meat (chilled or frozen) should be subject to quality control and inspection prior to export ;

And whereas the Central Government has formulated certain proposals specified below for the said purpose and has forwarded the same to the Export Inspection Council, as required by sub-rule (2) of the rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964;

Now, therefore, in pursuance of the said sub-rule, the Central Government hereby publishes the said proposals for information of the public likely to be affected thereby.

2. Notice is hereby given that any person desiring to forward any objections and suggestions with respect to the said proposals, may forward the same within 45 days of the date of publication of this Order in the Official Gazette to the Export Inspection Council, 11th Floor, Pragati Tower, 26, Rajendra Place, New Delhi-110008

### PROPOSALS

- (1) To notify that raw meat (chilled/frozen) shall be subjected to quality control and inspection prior to export.
- (2) To specify the type of quality control and inspection in accordance with the draft Export of raw meat (chilled/frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1990 set out in the Annexure-I appended to the Order as the type of quality control and inspection which shall be applied to such raw meat (chilled/frozen) prior to export ;
- (3) To recognise the specifications as set out in Schedule to this Order as the standard specifications for raw meat (chilled/frozen);
- (4) To prohibit the export, in the course of international trade of raw meat (chilled/frozen) unless as a mark of seal recognised by the Central Government indicating that it conforms to the standard specifications applicable to it, has been affixed or applied to packages or containers of such raw meat (chilled/frozen) is accompanied by a certificate of grade issued by the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India or by any of the agencies established under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) or by the Directorate of Animal Husbandry of State Governments to the effect that such raw meat (chilled/frozen) conforms to the aforesaid standard specifications and is exportworthy.

(5) Nothing in this order shall apply to the export by land, sea or air of bonafide samples of raw meat (chilled/frozen) to prospective buyers, the value of which does not exceed Rs. 500.

(6) In this Order, raw meat (chilled/frozen) means :—

- (i) Meat prepared by chilling/quick freezing and obtained from buffalo carcasses produced in India and shall include veal/calf meat obtained from buffalo calves of above four months and upto one year of age and produced in India.
- (ii) Indian goat and Indian sheep raw, chilled/frozen meat of sheep and goat prepared by chilling/quick freezing obtained from sheep and goat produced in India.
- (iii) Minced meat obtained from dressed carcasses of buffaloes and dressed carcasses of sheep and goat.

(7) This Order shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette.

### ANNEXURE I

-(DRAFT RULES PROPOSED TO BE MADE UNDER SECTION 17 OF THE EXPORT (QUALITY CONTROL AND INSPECTION) ACT, 1963 (22 OF 1963).)

1 Short title and Commencement.—(1) These rules may be called the Export of Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1990.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. Definition.—In these rules unless the context otherwise requires :—

2.1 'Act' means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) ;

2.2 'Agency' means any of the inspection agencies notified by the Central Government from time to time ;

2.3 'Animal' means animals belonging to any of the species specified below, namely :—

- (a) Buffalo ;
- (b) Sheep ; and
- (c) Goat.

2.4 'Council' means the Export Inspection Council established under Section 3 of the Act ;

2.5 'Buffalo Beef' means buffalo carcass/meat from an animal which is more than 12 months of age ;

2.6 'Boneless meat' means dressed meat which is free from tendons, bones, cartilages and separable nerves ;

2.7 'Calf/veal meat' means buffalo carcass/meat from an animal of above 4 months old but upto 12 months ;

2.8 'Carcass' means the slaughtered body or any part thereof including viscera of any animal which has been slaughtered according to the proper procedure in an approved slaughter house ;

2.9 'Chilled' means that the internal temperature at the innermost point of carcass/cuts/mince does not exceed 4 degrees celsius at any stage including that at docks/ports ;

2.10 'Committee' means Plant Inspection Committee/Approval Committee to be appointed by the Central Government for purposes of overseeing the implementation of compliance with the provisions of these rules.

2.11 'Cuts' means meat obtained from dressed carcass and boneless meat ;

2.12 'Finish' means external fat covering and body cavity fat ;

2.13 'Frozen' means that the temperature of carcass/meat/mince shall reach minus 15 degrees celsius by quick freezing and shall not exceed minus 10 degrees celsius at any stage including that at docks/ports ;

2.14 'Halves' means sawed/chopped carcass divided into two equal halves by splitting through the centre of the backbone or removing the back bone by cutting through the transverse process of the vertebrae ;

2.15 'Inspection Officer' means a qualified veterinarian of the Central Government/State Governments/State Bodies/any officer suitable for the purpose appointed/recognised by the Agency.

2.16 'Lean' means the meat free from visible or separable fat ;

2.17 'Legs' means single or unsplit cut of half/side in front of ships ;

2.18 'Minced Meat (Keema Mince)' means comminuted meat of uniform grain obtained from boneless meat of buffalo, veal, sheep and goat ;

2.19 'Mutton' means sheep or goat carcass/cubes/cuts obtained from sheep or goat which is more than 9 months of age ;

2.20 'Net Weight' means weight of the carcass/cuts/mince when packed but does not include weight of the package or added ice ;

2.21 'Quarters' means the fourth part of carcass or the cut sides of a buffalo/veal carcass derived from halves of the half cut between the 10th and 11th ribs or between the 12th and 13th ribs ;

2.22 'Schedule' means a schedule to these rules ;

2.23 'Slaughter' means killing of an animal employing a humane or any other approved method in a licenced slaughter house where the animal is subjected to thorough ante-mortem and post mortem examinations ;

2.24 'Slaughter House/Abattoir' means the building, premises or place which is licenced by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption.

3. Quality Control and Inspection.—3.1 The Quality Control of raw meat (chilled or frozen) intended for export shall be carried out with a view to ensure that the same conforms to the specifications recognised by the Central Government under section 6 of the Act.

3.2 Requirements of an Abattoir.—For the purpose of assuring the quality of the finished product, it shall be ensured that the abattoir where the animals are slaughtered shall meet with the requirements stipulated in IS : 4393-1979 "Basic requirements for an Abattoir"—provided that the requirements as above stipulated will apply to the slaughter houses to be set up after the date of final notification of these rules. Provided further that slaughter houses already in existence before the date of final notification of these rules and not conforming to the stipulations as laid down by these rules shall be granted reasonable time to be notified by the Central Government in this behalf after compliance with the requirements of these rules. However, in the mean-time such slaughter houses shall conform to the requirements stipulated in Schedule (VI).

3.3 Conditions for ante-mortem and post-mortem inspection.—The animals and carcasses shall be subject to ante-mortem and post-mortem inspections by authorised veterinarians.

### 3.4. Storage

3.4.1 The carcasses halves/quarters shall be so hung in the chill room(s) as to be at least 30 cms from the ceiling, 20 cms from the walls and 20 cms from the floor.

3.4.2 The frozen and packed carcass/meat/mince shall be stacked on clean racks at least 30 cms from the ceiling, 20 cms from the floor, and 20 cms from the walls, and cartons shall be stacked one over the other.

3.5 Sanitary and other requirements of meat processing.—The premises shall be fit for processing, approved and registered by the local authority.

The minimum sanitary and other requirements to be complied with are given below :

3.5.1 The premises shall not be located in a low lying area and not subjected to regular and frequent flooding.



3.5.2 All yards, out house, stores and all approaches to the factory shall always be kept clean and in sanitary condition.

3.5.3 The roads within the premises shall be metalled.

3.5.4 The premises shall be located in a sanitary place away from car parking area and tanneries or the units handling chemicals, fertilizers or any other material which is likely to impart extraneous odour to the meat or cross contaminate the meat. It should be free from undersirable odours, smoke, dust or other contaminants. Wherever marine products fruits and vegetables are handled in the same area, the premises where meat is processed shall be adequately partitioned from the premises where these products are processed or leave a gap of 7 days between different processings.

3.5.5 It shall exclude the entry of dogs, cats, rodents, insects, flies, crows, bats and vultures. The use of poisons or baits is forbidden in places where processing is carried out or any packed product is stored.

3.5.6 The premises shall be so constructed and maintained as to permit hygienic processing and dressing. All operations in connection with the processing or packing of carcass meat shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the Inspection Officer. Meat shall not come in contact with floors, walls or other structures, except those which are specially designed for contact with meat. No portion of the processing area shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the processing/dressing area by a wall.

3.5.7 All the parts of the authorised premises shall always be kept clean, adequately lighted, the intensity should be 220 Lux in work rooms and 550 Lux in inspection areas, and ventilated and shall be regularly cleaned, disinfected and deodorised. The premises should provide adequate working space for the satisfactory performance of all operations. The flooring shall be impervious, non slippery and washed daily with disinfectant. The floor should slope sufficiently for liquids to be drained off to trapped outlets protected by a grill except in rooms where meat is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting, as the case may be, shall be done at least once a year. The dates when this is to be undertaken shall be intimated in advance to the Agency to facilitate verification and inspection. The floors, walls, ceilings, partitions, doors and other parts of all structures shall be of such material, construction and finish that they can be readily and thoroughly cleaned. The walls shall be tiled with white glazed ceramic tiles upto a height of 1.5 metres to enable washing with hot water and chemical disinfectants. Alternatively coatings or hygienic panels approved by the Committee may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks, crevices and dampness.

3.5.8 Doors shall be flyproof and be double doors with self-closing devices. All the windows and openings shall be flyproof. Screens should be easily movable for cleaning and kept in good repair.

3.5.9 The ceiling shall be of permanent nature and prevent accumulation of dirt and minimize condensation, mould development and flaking and should be easy to clean, wherever stairs are there it should be constructed with such material which can be cleaned easily and effectively and should have side curbs with a minimum height of 45 cms.

3.5.10 The premises shall be free from cobwebs and spiders.

3.5.11 The rooms and compartments in which the meat is processed or stored shall be free from dust and odour emanating from the dressing rooms, toilets, catch basins, by product storage, animal pens etc.

3.5.12 The equipment shall be so placed as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses shall be of such material which can be easily cleaned, sterilised and is impervious to water, resistant to chemicals and rust and smooth. Equipments and utensils used for condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat. No vessel or container for storage of meat made up of galvanised iron or iron shall be used. Copper or brass vessel when used should be heavily tinned. Use of wooden equipments/structures in the processing area shall be avoided. Wooden chopping blocks and wooden handle of knives which when used, shall daily be washed with hot water or steam sterilised. The wooden chopping blocks shall be strong enough to withstand chopping and shall not contaminate the meat with wood dust.

3.5.13 The equipment and the approved processing area shall not be used without approval of Agency or any officer authorised in this behalf for the processing of any other material other than meat meant for export.

3.5.14 There shall be efficient drainage and plumbing system and all the drains and gutters shall be properly and permanently installed and shall be large enough to carry back loads. All lines should be water tight and have adequate strainers, traps and vents. The drainage system of the processing unit shall not be connected within the processing building with the drains receiving effluent materials from the toilets or animal pens. Manholes will be leakproof to avoid backflow of the waste matter due to blockage.

3.5.15 The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter house or by product section shall not be allowed to enter the clean area that is processing or packing area. For easy identification the uniforms of workers of the clean area shall be different from those working in other areas.

3.5.16 Water used in the processing area shall be clean and potable and if suspected to be unwholesome, shall be got examined, chemically and bacteriologically through a laboratory duly approved by the Agency and the cost of such analyses shall be borne by the exporter. Ninety five per cent of all samples in any one year should contain no coliform organisms in 100 ml. Any positive sample should contain not more than 3 coliform organisms in 100 ml. and no two consecutive samples should be positive for coliform organisms. If any 100 ml. sample shows the presence of any coliform organisms, a further sample or a series of samples from the same sampling point should be examined immediately. A free residual chlorine content of at least 0.5 mg/litre (Parts per million) should be there in the point of use and kits to test it shall be available in the unit. Hot water at 80 C and above should be available to sterilise knives and other equipments. If non potable water is used for production of steam or refrigeration or fire control then such water should be carried in completely separate lines identified preferably by colour and with no cross connection or back siphonage with the lines carrying potable water.

3.5.17 Wash basins with sample detergent and harmless antiseptic solution preferably with foot operated combination faucets having hot and cold water supply shall be provided at each entry and exit points and care being taken that none enters without using the same.

3.5.18 Ample supply of hot and cold water shall be provided for the worker and for keeping plant clean. The tables band saws, knives, steels, cleavers, knife pouches, containers for storage of meat shall be washed thoroughly with detergent solutions and hot water (60 degree C to 80 degree C).

3.5.19 No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the processing area. No person suffering from infectious or contagious disease shall be allowed to enter the premises. Medical check up of all the employees shall be carried out by a registered medical practitioner with a minimum MBBS qualifications once in six month. A record of such examinations duly signed by a registered medical practitioner shall be maintained and presented to the Inspection Officer as and when desired by him. All the employees shall be periodically inoculated against the enteric group of diseases and tuberculosis and the certificate for these shall be made available for inspection as and when demanded. Overcrowding of employees in the processing area shall be avoided by providing working tables at sufficient distance from each other.

3.5.20 Spitting, Chewing and smoking shall be prohibited in the processing.

3.5.21 The finger nails and hairs shall be properly trimmed, combing of hairs in processing area and cleaning and blowing of nose shall be prohibited.

3.5.22 All process workers shall be provided with aprons, headwear, hand gloves and footwear of such material which can be easily cleaned and disin-

fected. The supervisory staff shall ensure that the same are properly cleaned and the workers are neat, clean and tidy. Adequate, suitable and conveniently located changing facilities should be provided.

3.5.23 The authorised premises shall have adequate cold storage facilities.

3.5.24 The cold storage (chilling room, freezing room, freezer store) shall be licenced premise under the Cold Storage Order, 1980 and shall be subjected to the various provisions of the said Order.

3.5.25 All the entries to the processing area shall be provided with antiseptic foot bath for the persons entering the premises.

3.5.26 Whenever five or more employees of either sex are employed, sufficient number of latrines and wash basin as specified below shall be provided for each sex :

Number of workers	Number of latrines	Number of wash basins	Number of bathrooms
Not exceeding 25	1	1	1
Exceeding 25 but not exceeding 49	2	2	2
Exceeding 50 but not exceeding 100	3	3	3
Exceeding 100	5	5	5

3.5.27 Exhaust fans shall be provided.

3.5.28 The trolley used for transportation of the waste shall be marked as to identify them from those which shall be exclusively used for the transportation of carcass meat.

3.5.29 Waste material should be handled in such a manner as to exclude contamination of food or potable water. Precautions should be taken to prevent access to waste by pests and inedible to human beings. Waste should be removed from the meat and meat products handling and other working areas at intervals and atleast daily. Immediately after the disposal of the waste receptacles used for storage and any equipment which has come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. At least once a day the waste storage area also should be cleaned and disinfected.

3.5.30 All the processing area and equipments shall be cleaned and disinfected both before and after each day's work.

3.5.31 A definite time schedule shall be adopted for cleaning and sanitizing the chilling room, deep freezer etc.

**3.6 Method of Sampling and Testing.**—The inspection of raw meat (chilled or frozen) meant for export shall be done by drawing sample wherever necessary as per instructions contained in these rules and testing the same with a view to see that the consignment conforms to the standard specification set forth in the notifications.

**3.7 Instructions of Agency.**—Regarding sanitation in the premises cleanliness of personnel and equipment, operational procedures, method of sampling, testing, packing, marking and inspection of raw meat at all stages of dressing and maintenance of records thereof. All instructions issued from time to time by the Council shall be adhered to.

**3.8 Mode of offer of consignment for inspection.**—The following conditions are to be fulfilled while offering the lot :

**3.8.1** Carcasses of each species and grades shall be hung separately in a straight line at least 20 cms. above the floor and the sides of the carcasses shall not be touching each other or the side walls. The carcasses/halves shall be at a sufficient distance from each other to enable the meat inspector to walk around and have a clear view about the conformation, finish, colour etc.

**3.8.2** In the case of packed material in cartons the packages shall be kept on racks which are at least 20 cms. away from the floor and 30 cms. away from the ceiling and shall be 20 cms. away from the side walls.

**3.8.3** All the packages shall be kept with their lids open.

**3.8.4** In the case of stockinet packs the same shall not be stitched till inspected.

**3.8.5** The Inspection Officer shall be entitled to draw more than one sample from any or all of the packages for determination of correctness of the grade.

**3.8.6** Conditions for Transport of carcasses/meat.—The conditions stipulated in column (b) of the following table are to be followed for transportation of carcasses/meat depending upon the type of meat :

Type or meat	Specifications for transport
(a)	(b)
Fresh.	Vehicles fully covered with impervious flooring and side walls. In case of transport over distances exceeding 100 Kms suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 6°C.
Chilled	Transported in insulated vans maintaining a temperature not exceeding 6°C.
Frozen	Transported in insulated/refrigerated vans. The temperature of the carcass meat shall not exceed -7°C.

**4. Basis of Inspection.**—Inspection of raw meat (chilled or frozen) intended for export shall be carried out with a view to seeing that the same conforms to the specifications recognised by the Central Government under Section 6 of the Act as set out in the Schedules I to VI to this notification.

**5. Procedure of Inspection and Certification.**—

**5.1 Application for Inspection.**—An exporter intending to export raw meat (chilled or frozen) shall submit an intimation in prescribed proforma giving particulars of consignment intended to be exported to the nearest office of the Agency.

**5.2 The time limit for Sending Application.**—Every such intimation shall reach the office of the Agency not less than five days before the anticipated date of despatch of the consignment from the exporter's premises.

**5.3 Issue of inspection certificate.**—On receipt of the intimation under rule 5.1 the Agency on satisfying itself on the basis of inspection carried out as provided for under rule 3 and 4 and the instructions if any issued in this respect that the consignment has been processed and packed according to the standard specification applicable to it, shall issue a inspection certificate declaring the consignment of raw meat (chilled or frozen) as fit for human consumption and export worthy.

Provided that it shall be lawful for the inspection Agency to supervise, oversee and secure compliance of the requirements of the above provisions and to refuse to issue inspection certificate in respect of meat in any form intended for export not complying with the requirements concerning ante-mortem and post-mortem ;

Provided further that it shall be lawful for the Central Government or for the Agency duly authorised by the Central Government in this behalf to specify and designate the personnel necessary and responsible for ante-mortem and post-mortem inspections and this shall include the number of personnel necessary for either or both functions per unit of number of carcasses ;

Provided further that such personnel may be under the employment of the Agency or any other public authority or the private agency entitled to and responsible for the use of the premises in question for slaughter of animals and/or production of meat for export.

**5.4 Refusal to Issue Inspection Certificate.**—Where the Agency is not satisfied, it shall within a period of 3 days refuse to issue such certificate and communicate such refusal to the exporter along with the reasons thereof.

**5.5 Check Inspection.**—Subsequent to certification, the Agency shall have the right to re-assess the quality of the consignment in the storage, the transit or at the ports. In the event of consignment being found not conforming to the standard specification, at any of these stages, the certificate originally issued shall be withdrawn.



**5.6 Validity of Inspection Certificate.**—The inspection certificate issued shall be valid for a period of 5 days in respect of chilled meat and 90 days for frozen meat and 21 days for vacuum pack chilled meat from the date of passing of the consignment. If more than one consignment approved on different days is presented in one application, the validity of the certificate shall be reckoned for the earliest date of approval.

**5.7 Revalidation of Inspection Certificate.**—If the consignment is not shipped within the period of validity of the inspection certificate, the exporter shall be permitted to present the consignment for revalidation. In such cases, the validity shall be extended for a further period of 3 days for chilled meat and 30 days for frozen meat.

**6. Place of Inspection.**—The inspection of raw meat (chilled and frozen) for the purpose of these rules shall be carried out at the premises of the

processor|exporter|abattoir. The processor|exporter|abattoir shall provide all necessary facilities to the Agency to carry out such inspection.

**7. Inspection fee.**—Subject to a minimum of Rs. 50/- (Rs. Fifty only) per consignment a fee at the rate of 0.4 per cent of the F.O.B. value shall be levied by the Agency from the exporter as inspection fee.

**8. Appeal.**—(1) Any person aggrieved by the refusal of the Agency to issue an inspection certificate of export worthy may within 10 days of receipt of the communication of such refusal by him prefer an appeal to a panel of experts consisting of not less than three, but not more than seven persons appointed for the purpose by the Central Government.

(2) The quorum of the panel shall be three.

(3) The appeal shall be disposed of within 15 days of its receipt.

#### SCHEDULE—I

##### SPECIFICATION FOR BUFFALO BEEF

###### 1. General

Buffalo Beef shall be obtained from healthy animals and slaughtered in licenced premises. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated local agency in respective states. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

###### 2. Special

**2.1 Definition.**—“Buffalo Beef” means buffalo carcass/meat from an animal which is more than 12 months of age.

**2.2 Types.**—Buffalo beef/meat shall be of the following types :

2.2.1 Type A : Fresh, chilled carcass.

2.2.2 Type B : Fresh, frozen carcass.

2.2.3 Type C : Buffalo Beef cuts, fresh, chilled :

- (a) Round
- (b) Rump
- (c) Sirloin
- (d) Short Loin
- (e) Flank
- (f) Rib
- (g) Short Plate
- (h) Squarecut chuck
- (i) Brisket
- (j) Shank
- (k) Others

2.2.4 Type D : Buffalo Beef cuts, fresh frozen (as listed under Type C)

2.2.5 Type E : Buffalo (boneless) beef, fresh, chilled (as listed under Type C)

2.2.6 Type F : Buffalo (boneless) beef, fresh, frozen (as listed under Type C)

**2.3 Grades.**—Buffalo beef/meat shall be of the following grades and standards or the standards specified by the importing countries :



Commercial name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
Buffalo meat	Choice	<p>The meat offered as dressed carcass shall show :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proper setting without excessive drip.</li> <li>2. Bright glistening appearance.</li> <li>3. Fullness of muscles and be thick in relation to its length i.e. neck shank and legs to be short.</li> <li>4. Fineness in grain and valvety tough</li> <li>5. Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.</li> <li>6. Minimum connective tissue.</li> <li>7. Mottled throughout by fine lines of fat interspersed with lean.</li> <li>8. Adequate depot fat</li> <li>9. Fine marbling.</li> <li>10. Fat to be dry, firm and flaky.</li> <li>11. Good finish i.e. such as to cover the shoulders.</li> <li>12. A thin cover of fat throughout.</li> <li>13. A thin shoulder bones shall not be visible</li> <li>14. Uniform depth of the body evenness at the top and not bony to free</li> <li>15. Lean, fine in texture, bright red to reddish in colour.</li> <li>16. Bone marrow be pinkish white and the bones shall not be flinty.</li> <li>17. The meat shall be full of sap.</li> <li>18. Backbones shall not be fully ossified.</li> <li>19. Freedom from fascia.</li> </ol> <p>The meat offered as primal or portion cuts in addition to the above characteristics shall show in fore/hind quarters or its cuts:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cartilaginous tips at the end of each of superior process of dorsal vertebrae.</li> <li>2. White ribs adequately covered with thick muscles.</li> <li>3. Rib eye muscle fine in texture, and red in colour.</li> <li>4. Chunks which tend to be thick</li> <li>5. Freedom from separable fat and the cuts shall be lean.</li> <li>6. Free from tears, lacerations, ragged edges slime discolouration, malodour and structural alterations.</li> <li>7. Pelvic bone smooth and glossy without complete ossification. the hip and thigh muscles should be plump and not to show concavity.</li> <li>8. Not very hard sacral bones though they may be completely ossified.</li> <li>9. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood, dust metal pieces or other undesirable matter.</li> </ol>	<p>The minimum of five samples shall be drawn and tested for the following factors.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Total plate count : Out of five samples three should have an aerobic plate count not exceeding <math>10^6</math> micro organisms per gram and the remaining two samples can have an aerobic plate count upto <math>10^7</math> micro organism per gram.</li> <li>2. Escherichia Coli Out of five samples three should have E. Coli counts not exceeding 10 per gram and remaining two samples can have E. Coli counts upto 100 per gram.</li> <li>3. Salmonella : Absent in all the samples.</li> </ol>

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
	Good Grade	As per choice grade except that the following slight deviations shall be permitted in the dressed carcasses, namely : 1. Slight unevenness at the top. 2. May lack uniform conformation and evenness. 3. May not show adequate depth but shall not be rangy, angular, thinly fleshed. 4. Slightly deficient in fullness of muscling characteristics. 5. Slight concavity in the hip and thigh. 6. Hind quarters slightly concave. 7. Chunks may be thin and flat. 8. Have completely ossified lumbar vertebrae.	Same as for Choice grade.
	Commercial grade.	As per grade choice and good except that following slight deviations shall be permitted in the dressed carcasses, namely : 1. Excessive and coarse deposition of fat throughout. 2. Thick and coarse muscles. 3. Rough and irregular in colour.	
	Grade 'X'	As agreed to between the purchaser and the exporter but against firm order and fulfilling the following minimum requirements : 1. Lean, good texture, bright red to reddish in colour. 2. Freedom from tears, lacerations, slime, discolouration, malodour and structural alterations. 3. Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure. 4. Minimum connective tissues. 5. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood, dust, metal pieces or other undesirable matter. The phrase, "firm order" means, either that the whole of the purchase money is to be paid in cash beforehand or is guaranteed in some other legal way.	Same as for Choice grade.

## SCHEDULE—II

## SPECIFICATION FOR BUFFALO CALF MEAT/VEAL

## 1. General

Buffalo calf meat/veal shall be obtained from healthy animals slaughtered in licenced premises. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated local agency in respective states. It shall not be treated with colours, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special

2.1 Definition :—"Buffalo Calf meat/veal" means a buffalo carcass/meat from an animal above 4 months old but upto 12 months.

2.2 Types.—Buffalo calf meat/veal shall be of the following types:

2.2.1 Type A : Fresh Chilled, carcass.

2.2.2 Type B : Fresh, frozen carcass.

2.2.3 Type C : Buffalo veal cuts, fresh, chilled:

- (a) Round
- (b) Rump
- (c) Sirloin
- (d) Short Loin
- (e) Flank
- (f) Rib
- (g) Short Plate.
- (h) Square cut chuck
- (i) Brisket
- (j) Shank
- (k) Others.

2.2.2 Type D : Buffalo veal cuts fresh, frozen (as listed under Type C)

2.2.5 Type E : Buffalo veal cuts (boneless), fresh, chilled (as listed under Type C)

2.2.6 Type F : Buffalo veal cuts (boneless), fresh, frozen (as listed under Type C)

GRADES : Buffalo calf meat/veal shall be of following orders and standards or the standards specified by the importing countries:

Commercial name	Grade/designation	Special Characteristics	Bacteriological standards
1	2	3	4
Veal	Choice Grade	<p>The dressed carcass shall show :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proper setting without excessive drip.</li> <li>2. Bright and glistening appearance.</li> <li>3. Fine in grain and velvety tough</li> <li>4. Adequate depot fat</li> <li>5. Fat deposit in thin layers at shoulders and hind quarters.</li> <li>6. Fat to be firm, dry and flaky</li> <li>7. Uniform depth of body and evenness at the top</li> <li>8. The meat to show sap</li> <li>9. Bone marrow to be pinkish</li> <li>10. The backbone soft, pink, red and brown</li> <li>11. Free from separable fat</li> <li>12. Hip and thigh muscles shall not show concavity</li> <li>13. Free from tears, lacerations, slime discolouration, malodour and structural alterations.</li> <li>14. General conformation to be compact and smooth with heavy back</li> </ol>	Same as choice Grade of Buffalo Beef.
	Standard grade.	<p>Same as choice grade except for the following deviations namely :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dressed carcasses carry less finish and show more bone.</li> <li>2. Uniformity in the carcass conformation may not be present.</li> <li>3. Are hippy and leggy</li> <li>4. Rough in shoulder</li> <li>5. Light in round</li> <li>6. Are narrow and have thin muscles.</li> </ol>	

1	2	3	4
	Grade 'X'	As agreed to between the purchaser and exporter but against the firm order and fulfilling the following minimum requirements;	Same as for Choice grade.
		1. Lean, fine in texture, bright pink to pinkish in colour.	
		2. Free from tears lacerations, legged, edges, slime discolouration, malodour and structural alterations ;	
		3. Firmness and consistency i.e. will not pit on pressures.	
		4. Minimum connective tissue.	
		5. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood, dust, metal pieces and other undesirable matter.	
		The phrase "firm order" means either that the whole of the purchase money is to be paid in cash before hand or is guaranteed in some other legal way.	

## SCHEDULE—III

## SPECIFICATION FOR SHEEP AND GOAT MEAT

## 1. General

Sheep and goat meat shall be obtained from healthy animals and slaughtered in licenced premises. The animals shall be subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated local agency in respective states. It shall not be treated with colour dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special

## 2.1 Definitions

'Mutton' means sheep or goat carcass/meat obtained from sheep or goat which is more than 12 months of age.

## 2.2 Types

Mutton shall be of the following type :

2.2.1 Type A : Fresh, chilled carcasses.

2.2.2 Type B : Fresh, frozen carcasses.

2.2.3 Type C : Cuts, fresh, chilled :

(a) Legs

(b) Loins

(c) Racks

(d) Breasts

(e) Shanks

(f) Shoulders

(g) Others.

2.2.4 Type D : Cuts, fresh, frozen (as listed under Type C)

2.2.5 Type E : Deboned (boneless) fresh, chilled (as listed under Type C)

2.2.6 Type F : Deboned (boneless) fresh frozen (as listed under Type C)

## 2.3 Grades

Mutton shall be of the following grades and standards or the standards specified by the importing countries :

Commercial name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
Mutton	Choice grade	The dressed carcasses shall have 1. Wide, deep, smooth, compact conformations. 2. Shoulders thick and neat, crop full, broad and thick back and legs plump. 3. Finish firm and evenly distributed. 4. Sufficient depot fat 5. The dressed height not less than 8 kilograms.	A minimum of five samples shall be drawn and tested for the following factors:  1. Total plate count : Out of five sample, three should have an aerobic plate count not exceeding 106 micro organism per gramme and the remaining two samples can have anaerobic plate count upto 10 <sup>7</sup> micro organism per gram.
	Standard grade.	As per choice grade except following deviations namely : 1. The carcass which is slightly deficient in the above characteristics. 2. Lack in trimmable fat  3. The back of the dressed carcass shows a decided prominence of bones. 4. Have rough prominent shoulders, bare ribs.	2. <i>Escherichia Coli</i> : Out of five samples three samples should have E. Coli count not exceeding 10 per gm and the remaining two samples can have E. Coli count upto 100 per gm.  3. <i>Salmonella</i> Absent in all the samples.  -do-
	Grade 'X'	As agreed to between the purchaser and the exporter but against firm order and fulfilling the following minimum requirements :  1. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood, dust, metal pieces or other undesirable matter.  2. Free from slime discoloration, malodour and structural alterations.  3. Lean  4. Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.  The phrase 'firm order' means either that the whole of the purchase money is to be paid cash before hand or is guaranteed in some other legal way.	

## SCHEDULE-IV

## SPECIFICATIONS FOR MINCED MEAT

## 1. General

Minced meat derived from buffalo beef/veal/mutton which shall have been obtained from healthy animals and slaughtered in licensed premises. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated local agency in respective states. The buffalo beef/veal/mutton shall not have been treated with colours, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special

## 2.1 Definition

Minced meat means comminuted meat of uniform grains obtained from boneless buffalo beef/veal or mutton

## 2.2 Grades

Keema (minced meat) of buffalo meat or mutton shall be of the following grades and standards or the standards specified the importing countries: ...

Commercial name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
Keema of buffalo beef or mutton	Grade 1	The meat that is used shall : 1. be obtained from grades choice good and standard of the dressed carcasses of one type only. 2. be free from blood clots, bones and bone pieces, tendons, hairs etc. 3. be free of any foreign matter. 4. not show any trace of decomposition, discolouration, malodour etc. 5. be free from fat 6. be bright in colour 7. be of uniform grains.	A minimum of five samples shall be drawn and tested for the following factors: 1. Total Plate count Out of five samples, three samples should have an aerobic plate count not exceeding 10 <sup>6</sup> micro organisms per gram and the remaining two samples can have an aerobic plate count up to 10 <sup>7</sup> micro organism per gram. 2. <i>Escherichia Coli</i> Out of five samples, three samples should have E. Coli count not exceeding 10 <sup>6</sup> per gram and the remaining two samples can have E Coli counts up to 10 <sup>7</sup> per gram. 3. <i>Salmonella</i> Absent in all the samples.
	Grade 'X'	As agreed to between the purchaser and exporter but against firm order and fulfilling the following minimum requirements :  1. shall be free from blood clots, bones and bone pieces, tendons, hair, excessive fat etc or any foreign material  2. shall not show any trace of decomposition, discolouration, malodour etc.  3. be bright in colour  4. be of uniform grains. The phrase 'firm order' means either that the whole of the purchase money is to be paid in cash before hand or is guaranteed in some other legal way.	-do-

## SCHEDULE-V

## METHOD OF SAMPLING AND TESTING FOR CONFORMANCE OF QUALITY

## 1. General

Each type and category of carcass/cuts/mince (chilled or frozen) meat shall be kept separately and each shall constitute a lot. Samples of each lot shall be tested to ascertain the conformity of the material with the requirements laid down in the preceding schedules.

## 2. Carton selection

2.1 The minimum number of containers to be selected from each lot shall be in accordance with the Columns (a), (b) and (c) of the following table; the schedule under Col(c) will be adopted in case of revalidation :

(a)	(b)	(c)
No. of cartons in each lot	No. of cartons to be selected in routine inspection	No. of cartons to be selected for revalidation
8—100	4	8 ✓
101—200	5	10
201—500	6	12
501—800	7	14
801—1200	8	16
1201—3200	9	18
3201—8000	10	20
8001—and above	12	24



2.2 The containers shall be selected at random, in order to ensure the randomness of selection, random number tables shall be used. In case such tables are not available, the following procedure may be adopted :

2.3 Starting from any container, count them as 1, 2, 3 and so on in a systematic manner and withdraw ever 'r'th container, 'r' being integral part  $N/n$  where N-total-number of containers and number of containers to be selected.

2.4 From each of the containers so selected :

(i) From bulk packs draw at random from different parts of the same container a quantity not less than 1% need not exceeding 3% of the total quantity of meat packed in it. Care should be taken to see that sampling is so thorough as to ensure that all parts of the containers are taken into account.

(ii) From individual polypacks draw at random of 3 polypacks from different parts of the same container.

(iii) Carcasses

The samples from the carcasses/or quarters shall be taken from back muscles, shoulders, eye muscles, hind quarters and back and care shall be taken that the whole thickness of muscle is covered in the sample and from each part not exceeding 100 gm. Sterilised scalpels or core/bore tubes shall be used for obtaining the samples. Samples from thick muscles from thick muscles on long bones shall be taken from the deepest part of the muscle adjoining bone.

2.5 The total sample collected should be divided into three equal parts. A minimum quantity of 500g has to be examined in the premises where lot is offered, equal quantity shall be sent to the laboratory for analysis and the same size sample shall be handed over to the manufacturer/exporter (who offers the lot).

2.6 One of the samples shall be examined by the Inspection Officer for following in accordance with the standards laid down in Schedules I to IV :

2.6.1 Internal temperature of meat at the innermost point.

2.6.2 (i) Freedom from ragged edges, off-colour, flabby or watery nature, pieces of bone, hairs, excessive tissue, blood clots or other foreign matter, bruises, lacerations and other blemishes due to faulty handling, excessive trimming, tendons and cartilages.

(ii) Excessive fat, greasy and soft, moulds, fungus infestation.

(iii) Signs of putrefaction, viz. discolouration, malodour, souring, freezer burn.

(iv) Parasitic cysts.

2.6.3. Firmness and marbling.

2.6.4 Thickness of cuts according to the declaration by the exporter.

2.6.5 In case of cuts it will be checked that the cuts have been obtained from the appropriate parts of carcass.

2.6.6 Net weight of the contents

2.7 Laboratory samples

2.7.1 The samples obtained from the cubes/slices and other small cuts/mince packed condition (polythene bags) i.e. as offered for grading. The polythene bags shall not be opened and shall be repacked in polypacks and sealed. A code slip indicating, type, grade and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the outer polypack.

2.7.2 The samples obtained from stockhot packs or large chunks/cuts shall be packed in clean sterile polythene bags. The samples shall not be touched by hand and shall be handled with the help of sterile forceps. The pack shall be evacuated of air, by pressing and squeezing between the palms and sealed. This shall be re-packed in another polypack.

2.7.3 A code slip indicating the code, type, grade and temperature of meat the time of sampling shall be put in the duplicate and a triplicate samples also and sealed.

2.8 Transportation of samples

The laboratory samples shall be kept in thermocol insulated pre-cooled ice containers with sufficient ice and transported within 24 hours to the analytical laboratory. The laboratory, in turn, shall declare the result within a week's time from the receipt of the sample. The minimum weight of the sample should be 500 gm.

The laboratory shall analyse the samples for :

- (a) Total plate count,
- (b) Escherichia coli,
- (c) Salmonella,
- (d) Species of meat.

#### SCHEDULE VI

Minimum requirement for an Abattoir which is not conforming to IS 4393-1979

##### I. LAYOUT

The abattoir shall have the following essential facilities :

- (a) Resting place for animals before slaughter;
- (b) Adequate facilities for ante-mortem inspection;
- (c) Carriage out humane slaughter;
- (d) Flaying, dressing and washing of the carcasses;
- (e) Hanging carcasses and edible offal;
- (f) Handling by products;
- (g) Inspection of meat and disposal of meat unfit for human consumption;
- (h) Segregation wards for sick/diseased animals; and
- (i) Adequate water supply.

##### II. Units in an Abattoir

The abattoir shall have the following units :

- (a) Reception area or resting ground;
- (b) Lirages;
- (c) Slaughter halls;
- (d) Ancillary accommodation; and
- (e) Refrigerated room.

##### III. Slaughter Hall

(1) Separate provisions, wherever required, shall be made in an Abattoir for slaughtering, dressing and processing of—

- (a) Sheep and goats (HALAL);
- (b) Sheep and goats (JHATKA);
- (c) Sheep and goats (JEWISH);
- (d) Large animals,

- (2) The slaughter halls and ancillary accommodation thus provided shall be separated.
- (ii) Separate space shall be provided for stunning (wherever applicable), bleeding and dressing of carcasses.
- (iii) A curbed in bleeding area of adequate size should be provided.
- (iv) Dressing of carcasses should not be done on floor.
- (v) Adequate space and suitable and properly located facilities shall be provided for inspection of viscera of the various types of animals slaughtered.
- (vi) Carcass washing—A curbed and separately drained area or an area sufficient size sloped to a floor drain.

### III. Ancillary Accommodation

- (i) A separate room and hanging space shall be provided for emptying and cleaning of stomachs and intestines.
- (ii) Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the veterinarian in a suitable laboratory within the premises of the abattoir.
- (iii) Suitable and sufficient accommodation shall be provided for the isolation of meats requiring further examination by the veterinarian in a suitable laboratory within the premises of the abattoir.
- (iv) Suitable and sufficient accommodation shall be provided for the retention of all meat condemned unfit for human consumption and shall be locked up separately.

### IV. Refrigerated Room

Hanging halls, if air-conditioned, should have temperature not higher than 100°C. Two retaining compartments constructed of rust-resistant wire gauge or expanded metal portion extending from about 75mm above ground to ceiling should be provided.

### V. Ralls for Carcasses

Ralls with hooks of suitable rust-proof metal or mild steel shall be provided for hanging the carcasses and similar provisions plucks shall be made, permitting free circulation of air. The hooks shall be suitably cleaned and sterilized regularly.

### VI. Civil Construction

Ante-mortem and Pen Area—The area should be paved with impervious material such as concrete non-slippery herring-bone type suitable to stand wear and tear by hooves or brick, and pitched to suitable drainage facilities. The Pen should preferably be covered.

### VII. Vehicular Areas for Trucks

Concrete paved areas, properly drained facilities for building, loading docks or livestock platforms shall be provided at places where vehicles are loaded or unloaded. Pressure washing jets and disinfection facilities for trucks carrying animals should be provided.

### VIII. Drainage

All parts of floors where wet operations are conducted should be well drained. It is important that the floors slope uniformly to drains with no low spots which collect liquid. Floor drains should not be provided in freezer rooms or dry storage areas.

### IX. Lighting and Ventilation

Work rooms should be provided with adequate direct natural light and ventilation or ample artificial light and ventilation by mechanical means. Well distributed artificial lighting of good quality should be provided at all places where adequate natural light is not available or is insufficient.

### X. Supply of Water

A sufficient, safe, potable and constant supply of fresh water shall be available at adequate pressure throughout the premises. A constant supply of clean hot water shall be available in the slaughter hall and work-rooms during working hours. Suitable facilities for washing hands including adequate supplies of hot and cold running water, nail brushes and soap or other detergent shall be provided for persons working in an abattoir. Where non-potable water is used for fire control, etc. it shall be carried in completely separate lines preferably identified by colour and with no cross-connection or back siphonage with lines carrying potable water.

### XI. Accessibility for Cleaning and Maintenance

All parts of the product zone shall be readily accessible to sight and reach for cleaning and inspection.

### XII. Non-acceptable Materials

The following materials shall not be used in an abattoir :

- Copper and its alloys in equipment used for edible products;
- Cadmium in any form in equipment handling edible products;
- Equipment with painted surface in product zone;
- Exam I containers or equipment is not desirable and
- Lead

[File No. 6/11/90-EIIP]  
S. K. SOOD, Jr. Secy.